

Voracisme. Trois siècles de suprématie blanche dans

Nicolas Kayser-Bril

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.com

A black and white illustration of two hands holding forks. The top hand is light-skinned and holds a fork pointing downwards. The bottom hand is dark-skinned and holds a fork pointing upwards. The two forks are positioned so their tines meet in the center. The background is white above a red horizontal band and red below it.

Nicolas
Kayser-Bril

VORACISME

Trois siècles de suprématie
blanche dans l'assiette



Faiminisme

Nora Bouazzouni

Bouffes bluffantes

Nicolas Kayser-Bril

Spaghetti Wars

Tommaso Melilli

Plaidoyer pour le vin naturel

Éric Morain

Les Agronautes

Cédric Rabany

Breuages bluffants

Nicolas Kayser-Bril

© Nouriturfu, 2021

Illustration de couverture : Juliette Lambert

Conception graphique et mise en page : Nina Clauzel

ISBN 978-2-490698-26-4

www.nouriturfu.com @nouriturfu #Voracisme

LE POING SUR LA TABLE

Nicolas
Kayser-Bril

VORACISME

**Trois siècles de suprématie
blanche dans l'assiette**



1• La blancheur dans l'assiette

**2• Les origines sucrées
de la suprématie blanche**

3• Les colonies dévorantes

4• Une si bienveillante domination

5• Appropriations culinaires

6• Le racisme à table

7• Manger woke

• Notes

• Bibliographie

• Remerciements

• L'auteur

1. La blancheur dans l'assiette

D'après ses deux biographes, Randolph Davis fut le premier bébé *blanc* à naître dans le comté de Buchanan. Nous sommes en 1837 sur les bords du Missouri, aux États-Unis. Après une enfance bourgeoise, Randolph débuta sa carrière d'entrepreneur. Il avait alors tout juste vingt ans. C'était quelques années avant la guerre de Sécession et, le Missouri étant un État esclavagiste, il est tout à fait possible que Randolph possédât des esclaves ou qu'il en fît travailler (il était courant, aux États-Unis, que les esclaves soient employés et reversent leur salaire à leur propriétaire), mais les biographies restent muettes à ce sujet. Randolph se fit la main dans le négoce du bétail, puis, presque par hasard, devint propriétaire d'un moulin. Contre toute attente, il se découvrit une vocation de meunier et sa farine devint l'une des plus prisées à l'ouest du Mississippi. Mais le véritable succès de Randolph arriva plus tard¹.

Chris Russ et Charles Underwood avaient inventé une pâte à pancake révolutionnaire. Il suffisait de rajouter de l'eau et hop ! elle était prête, il ne restait plus qu'à la verser dans une poêle. Mais voilà, Chris et Charles n'étaient pas des as du marketing. En moins d'un an, incapables de commercialiser leur invention, ils se retrouvèrent sur la paille. Ils n'eurent d'autre choix que de vendre leur recette à leur concurrent, Randolph Davis, en 1890.

Randolph, alors âgé de 53 ans, était entre-temps devenu un notable du comté. Il avait été élu deux fois sous l'étiquette du Parti démocrate, c'est dire s'il était à droite (à l'époque, les Démocrates du sud des États-Unis étaient quasiment en faveur du rétablissement de l'esclavage, ce n'est qu'au cours du 20^e siècle qu'ils abandonnèrent leur programme ségrégationniste). Pour commercialiser la pâte à pancakes qu'il venait d'acquérir, il décida de jouer sur un stéréotype raciste largement répandu à l'époque, celui de la servante Noire², la grosse « Mamma » asexuée et dévouée, toujours aux fourneaux pour faire à manger aux blanc-hes de la maisonnée. Ce cliché était déjà le produit du système esclavagiste. Les domestiques Noir-es du monde réel étaient loin d'être bien en chair, vu la maigreur des rations qui leur étaient allouées. Leur représentation adipeuse par les blancs permettait surtout de faire oublier la sous-alimentation chronique des esclaves et de leurs descendant-es³.

Pour le nom de son nouveau produit, Randolph se souvint d'une chanson populaire quelques années plus tôt, *Old Aunt Jemima*. Le titre faisait partie du répertoire des *minstrel shows*, des groupes de comédiens blancs qui se peinturluraient la figure en noir, se maquillant avec de grandes lèvres rouges et des grands yeux blancs³. Bardés de ce *blackface*, ils se moquaient des Noir-es dans leurs spectacles, pour la plus grande joie des Sudistes nostalgiques de l'esclavage.

La pâte à pancakes fut baptisée Aunt Jemima, mais Randolph ne s'arrêta pas là. Il inventa un personnage, Tante Jemima (*aunt* veut dire « tante » en anglais), une ancienne esclave qui serait devenue millionnaire grâce au succès de ses pancakes. En réalité, les femmes qu'il embaucha pour jouer le rôle de Tante Jemima ne touchèrent que des clopinettes⁴.

Randolph Davis, qui était probablement un raciste patenté, fit donc fortune en jouant sur les stéréotypes les plus abjects sur les Noires américaines. Au passage, son mensonge publicitaire sur la fortune de Tante Jemima contribua à nier le racisme systémique que subissent les Noir-es étasunien-nés. Car si Tante Jemima est devenue millionnaire, pourquoi les autres n'y arrivent-elles pas ? Depuis 130 ans, la pâte à pancakes Aunt Jemima trône sur les rayons des magasins aux États-Unis. Ce n'est pas un hasard si des activistes se battent depuis des décennies pour que la marque admette son histoire et change de nom et de logos.

En juin 2020, ces efforts ont enfin porté leurs fruits. PepsiCo, devenu entre-temps propriétaire de la marque, a annoncé qu'ils allaient non pas relooker Tante Jemima, mais l'arrêter définitivement⁵. Il faut dire que le mouvement Black Lives Matter, en particulier depuis l'assassinat de George Floyd en mai de la même année, a mis une pression intenable aux entreprises qui prennent l'anti-racisme au sérieux (PepsiCo est l'une des rares multinationales à avoir été dirigée par une P.-D.G. non blanche, Indra Nooyi).

Entre avril et septembre 2020, d'autres grands noms de l'agro-alimentaire étasunien se débarrassèrent de leurs marques les plus racistes, marchant dans les pas de PepsiCo. Land O' Lakes, une marque de margarine, supprima de son logo une femme en habits de la tribu amérindienne Ojibwe, après que nombre d'activistes eurent dénoncé l'utilisation d'Amérindiens comme mascottes d'entreprises créées par des blancs. Mars Foods annonça que la marque Uncle Ben's, dont l'histoire n'est pas très différente de celle d'Aunt Jemima, serait rebaptisée Ben's Originals, et que son logo n'utiliserait plus l'image du serveur Noir. Même chose pour B&G Foods et Cream of Wheat, une marque de porridge qui utilisait comme logo un cuisinier Noir quasiment illettré nommé Rastus. Plusieurs fabricants de glace en bâtonnets abandonnèrent leurs marques Eskimoc, un nom que de nombreux-ses Inuits et Yupiit trouvent dégradants⁶.

La tête plongée dans la semoule

De notre côté de l'Atlantique, ce ne sont pas les marques racistes qui manquent. Pourtant, l'élan de Black Lives Matter n'a pas provoqué de remise en question parmi les professionnels de l'alimentation. J'ai demandé aux cinq plus grosses entreprises de grande distribution en France ce qu'elles comptaient faire des personnages racistes que l'on trouve chez elles, côté chocolat en

poudre ou riz étuvé. Seul Système U m'a répondu, et ils s'en lavent les mains. Leur service de presse m'a fait savoir que « ces marques (étaient) présentes dans [leurs] rayons. La décision à propos des emballages est de la responsabilité des entreprises propriétaires des marques concernées ».

Les affaires sont les affaires, après tout, et ce n'est pas le combat pour la justice sociale qui remplit le tiroir-caisse. Mais j'ai aussi envoyé des questions à une vingtaine de restaurateur·trices qui avaient participé au Black Out Tuesday, un mouvement de solidarité avec Black Lives Matter sur Instagram, le 2 juin 2020. Mais même d'eux et elles, pourtant ostensiblement intéressé·es par le problème, je ne reçus qu'une unique réponse. Sans doute insensibles à l'ironie de la chose, plusieurs prirent quand même le temps de me dire qu'ils n'avaient pas le temps de répondre.

En France, on ne parle pas de race. Ou alors pour s'insulter. On ne la recense pas, c'est même interdit. On est sommé de l'ignorer. Le terme est tellement tabou que les député·es décidèrent en juin 2018 de l'oblitérer de la Constitution, qui dispose que la France « assure l'égalité devant la loi de tous les citoyens sans distinction d'origine, de race ou de religion⁷ ». Leur vote n'a pas encore eu d'effet, la proposition de loi ayant été retirée avant que le processus législatif n'aboutisse. Les député·es anti-race expliquaient à l'époque que puisque les races n'existaient pas d'un point de vue biologique, elles n'avaient rien à faire dans la loi.

Pourtant, les *rac*es existent bel et bien. Non pas qu'elles aient une existence biologique, pas plus que les religions.

Mais tou·tes les Français·es sont capables de reconnaître l'identité raciale de leur voisin·e, de leur collègue ou de leur restaurateur. La race est une construction sociale d'une solidité incroyable, créée au 18^e siècle par quelques Européens pour des histoires de gourmandise et inébranlable depuis. Quelle qu'en soit la volonté affichée des député·es français·es.

En allant manger dans certains restaurants parisiens, j'ai remarqué une étrange division du travail. Les serveur·ses sont souvent blanc·hes, les cuisiniers Tamouls et les plongeurs Noirs. Bien sûr, ce n'est pas le cas partout. Mais je n'ai encore jamais vu un restaurant où les serveurs seraient Tamouls, les cuisiniers blancs et les propriétaires Noirs. Un chef parisien m'a même dit qu'il n'avait jamais vu un plongeur blanc en quinze ans de carrière.

J'aimerais pouvoir confronter cette remarque à la réalité, en analysant par exemple des statistiques sur l'identité raciale des employé·es de la restauration. Mais une telle entreprise me vaudrait cinq ans d'emprisonnement et 300 000 euros d'amende, vous m'excuserez de ne pas la tenter⁸.

Pourtant, les propriétaires de restaurants blanc·hes ne sont pas foncièrement racistes. Ce chef parisien qui n'a jamais vu de blanc faire la vaisselle en cuisine

m'a même raconté l'histoire de deux plongeurs, dans deux établissements différents, qui, à force d'observer leurs collègues travailler à leurs côtés, apprirent le métier et furent promus cuisiniers. Dans le bâtiment, une autre industrie où les rôles sont définis par la race, je ne suis pas sûr qu'un manoeuvre Noir soit jamais devenu architecte, ou même chef de chantier.

C'est pour cela que je parle de suprématie blanche et pas uniquement de racisme. Le racisme suppose une détestation active des autres races alors que la suprématie blanche n'est qu'un état de fait, qui profite à tou-tes les blanc-hes, quelle que soit leur opinion des Noirs ou des Arabes. Le « dividende de la blancheur¹⁰ », que touchent tou-tes les blanc-hes, c'est de pouvoir se balader sans risquer un contrôle d'identité, c'est de ne pas avoir à se demander si un rejet de candidature était lié au racisme du recruteur, de pouvoir entrer dans n'importe quel salon de coiffure et se faire coiffer (ce qui est loin d'être le cas avec des cheveux crépus), d'être un-e « expat » et non pas un-e « migrant-e ». Le dividende de la blancheur, c'est de ne pas être réduit à un stéréotype en permanence.

Cette suprématie n'implique pas non plus une déférence constante des personnes racisées envers les blanc-hes. Un-e blanc-he peut tout à fait se faire refuser l'entrée, plus ou moins poliment, dans un restaurant où les client-es sont tou-tes Noir-es. Ce n'est pas très agréable, mais ce n'est pas l'expression d'un racisme anti-blanc ou le début de la suprématie Noire. Après une telle expérience, un-e blanc-he continue de toucher le dividende de la blancheur et les Noir-es continuent de subir le racisme institutionnel.

Ce racisme institutionnel, cette suprématie blanche, ce n'est pas juste l'opinion d'un individu (on parlerait alors plutôt de haine). C'est un mode d'organisation sociale qui ne peut pas, par construction, se retourner contre la race dominante. Un blanc qui reçoit une injure raciale peut toujours compter sur une police et une classe politique largement dominée par des individus de sa race. Un Noir ne peut pas en dire autant.

Chroniquer ma race

La race est partout. Dans mon collège parisien, à la fin des années 1990, le tournoi de foot opposait trois équipes : blancs, Arabes et Noirs. Par la suite, au lycée puis à l'université, le nombre de mes camarades Noir-es ou Arabes a fortement chuté. Sans même parler de mes débuts dans le journalisme, profession d'une blancheur crasse, ou en cuisine, où la hiérarchie raciale est si forte. Écrire une histoire des liens entre la race et l'alimentation m'a semblé une évidence, notamment parce que le racisme est lui-même, en grande partie, la conséquence des pratiques alimentaires de nos ancêtres.

Dès l'âge de trois ans, les enfants utilisent la notion de race pour justifier le

choix de leur poupée ou de leur camarade de jeu¹¹. Certainement pas parce que la race serait un concept inné ou l'aboutissement d'un processus évolutionniste, mais parce que cette catégorisation est omniprésente dans notre société. On peut bien sûr plonger la tête dans le sable et nier l'existence de ces catégories en les réduisant à des distinctions d'origine ou de classe sociale. La plupart des journalistes français-es sont des champion·nes à ce jeu-là, utilisant des expressions comme « quartiers sensibles » pour parler des endroits où vivent une majorité de Noirs et d'Arabes, ou de « cuisine du monde » pour parler des restaurateurs racisés. On peut pourtant être Noir et riche, être Arabe et cuisiner des andouillettes. Ce n'est pas pour autant que l'on n'aura plus jamais affaire au racisme.

Refuser de voir la race, ce n'est possible que si l'on est blanc·he. Les autres n'ont pas le choix. On leur rappelle leur catégorie raciale suffisamment souvent, via des regards en coin, des passants qui changent de trottoir, des questions idiotes sur leur origine (« Non mais tu viens d'où à la base ? ») ou leurs compétences, voire des refus d'embauche ou de location d'appartement.

Être blanc, c'est être socialement normal. Si vous ne vous en êtes jamais aperçu, c'est logique. On ne remarque la norme que quand on s'en écarte, quand on est racisé·e. Exactement comme les problèmes d'accessibilité, auxquels on ne prête pas attention jusqu'à ce qu'on y soit confronté pour de bon. Je n'avais jamais pris la mesure de l'impossibilité de se déplacer en fauteuil roulant (sans même parler de manger au restaurant) jusqu'à ce que je doive pousser mon père dans les rues de Paris.

Que la clarté soit considérée comme le teint normal n'est pas illégitime dans un pays où la plupart des habitant·es ont la peau claire. Mais on sait tous que certains Arabes ou Noirs ont la peau plus claire que certains blancs. Le problème ne se résume pas à la concentration épidermique en mélanine, le pigment foncé permettant de protéger le corps des rayons ultraviolets. Le colorisme, la hiérarchie sociale fondée sur la pigmentation de la peau, n'est qu'une des multiples facettes du racisme.

Alexis de Tocqueville écrivait tranquillement au début des années 1830 dans *La Démocratie en Amérique* que « l'européen (blanc) est aux autres races ce que l'homme est aux animaux ». Ernest Renan, le théoricien de la nation française, écrivait lui en 1872 que « la régénération des races inférieures par les races supérieures est dans l'ordre providentiel de l'humanité¹² ». Ces livres furent publiés il y a longtemps, mais ils restent les soubassements de notre système politique et social. Ces deux auteurs, parmi des dizaines d'autres, sont toujours au programme des universités, et pas pour en faire la critique.

Depuis la fin des années 1940, le ton a changé, mais la suprématie blanche demeure. Elle est tellement normale qu'on ne la remarque plus. Les hommes et les quelques femmes politiques sont dans leur immense majorité des blanc·hes. On trouve ça et là des Noir·es et des Arabes, c'est sûr, mais les

ministres Noir-es, comme Félix Houphouët-Boigny (plusieurs fois ministre sous de Gaulle), Kofi Yamgnane (secrétaire d'État sous Mitterrand) ou Rama Yade (sous Sarkozy) sont surtout des exemples de tokenisme, des personnes issues de minorités et mises en avant non pas pour intégrer lesdites minorités aux processus de décision mais pour se prémunir d'une critique. D'ailleurs, depuis les élections de 1793, le parlement français a quasiment toujours compté des député-es Noir-es en son sein et je ne mettrais pas ma main à couper que leur nombre a augmenté au fil des siècles.

Ce livre est écrit par un blanc, pour un public a priori majoritairement blanc. Il ne parle pas tant des expériences des personnes racisé-es que de celles des blanc-hes. « Le blanc est enfermé dans sa blancheur comme le noir l'est dans sa noirceur », écrivait Frantz Fanon, un intellectuel antillais, dans les années 1950¹³. Ce livre s'efforce de rendre cette blancheur visible, pour pouvoir la comprendre et, peut-être, un jour, nous en libérer.

Sur les questions de race, les blanc-hes européen-nes sont prisonniè-re-s de leur blancheur d'une part, mais aussi de leurs lectures. La grande majorité des analyses sur la race vient des États-Unis, où le concept n'est pas tabou. En France, les intellectuel-les travaillant sur le sujet ne sont pas légion¹⁴. Mais la situation en Amérique du Nord n'est pas la même qu'ici, et calquer le discours américain sur la réalité française ou européenne ne fonctionne pas toujours. Je pense que ce n'est pas un hasard si les Européen-nes acceptent dans leur immense majorité les discriminations que subissent les Roms. Ils et elles sont sans doute la minorité la plus scandaleusement racisée en Europe ; c'est aussi quasiment la seule à ne pas exister dans le discours américain.

Le racisme au menu

La race est particulièrement visible dans l'alimentation. D'abord parce que le concept fut inventé pour justifier la gourmandise de certain-es Européen-nes. J'y reviendrai. Ensuite parce que la nourriture prend une telle place dans nos vies — la majorité d'entre nous mange trois fois par jour — que les restaurants, les supermarchés ou les cuisines sont des lieux privilégiés pour créer et entretenir les constructions sociales. Mettre au menu un « n*gre» en chemise » (une mousse au chocolat recouverte de crème fouettée), comme c'était courant jusque dans les années 1980, ou vendre des « têtes de n*gres », ce n'est pas anodin. Choisir un Noir rieur comme symbole d'une marque de riz étuvé non plus. Si les député-es voulaient vraiment lutter contre le racisme, ils et elles feraient mieux de s'attaquer aux rayons des supermarchés. Les Français-es les fréquentent beaucoup plus régulièrement que les articles de la Constitution.

Quasiment tous les intellectuels Noirs français furent marqués par « l'ami Yabon », symbole de la marque Banania de 1915 à 2011¹⁵. Les produits de grande consommation, associés à la publicité, propagent les idées, même sous forme symbolique, plus largement et plus profondément que n'importe quel livre. L'ami Yabon, le tirailleur sénégalais au grand sourire béat, c'est le stéréotype du Noir resté un grand enfant : il ne sait pas parler correctement. En conséquence, il a besoin d'un adulte pour le faire grandir. Pas besoin d'être énarque pour comprendre que cet adulte, c'est le blanc, et que l'éducation, c'est la colonisation, ou, plus tard, l'aide internationale. C'est aussi le stéréotype du Noir innocent, du bon sauvage incapable de réflexion, seulement bon à servir — à la fois la France, sur le champ de bataille, et le chocolat chaud, sur les tables familiales. Ce n'est pas un hasard si Léopold Sédar Senghor, un intellectuel français et sénégalais, écrivait en 1940 qu'il voulait « [déchirer] les rires banania sur tous les murs de France ».

Malgré cette reconnaissance à peu près unanime du caractère dégradant du symbole de Banania, un historien dont je vous laisse deviner la race pouvait écrire en 1991, dans un ouvrage sur l'histoire de la marque : « Sans doute aurait-il [Senghor] pu trouver un meilleur symbole, car l'emblème de la marque Banania renvoie beaucoup plus à l'amitié, à l'innocence et au rire qu'à l'oppression¹⁶. » L'auteur était à l'époque un normalien de 32 ans, il est devenu entre-temps professeur à l'université (et macroniste convaincu). Comme quoi, on peut en France faire une carrière universitaire en ignorant, voire en méprisant complètement l'histoire des Noires.

C'est cette innocence, engendrée par l'ignorance, qui constitue le véritable crime, écrivait James Baldwin, un intellectuel américain, en 1963¹⁷. Même si l'on n'a pas soi-même coupé la main d'un esclave sur une plantation sucrière ou violé une Marocaine récoltant les fraises, comme c'est courant en Andalousie de nos jours, ignorer que l'on bénéficie de ces pratiques passées ou présentes, c'est se donner le beau rôle. C'est reléguer le problème à d'autres pays ou à d'autres milieux. C'est accepter comme normal un système de domination qui n'a rien de naturel, ni d'irrévocable.

« Le racisme est un problème de blancs », écrivait Reni Eddo-Lodge, une journaliste britannique, en 2018¹⁸. Il serait peut-être temps pour nous autres blanc-hes de nous en apercevoir. C'est pour cette raison qu'il est important que des blanc-hes, comme moi, s'emparent du sujet. Non pas pour parler du racisme à la place des personnes qui le subissent (sur ce sujet, des chef-fes racisé-es ont publié des autobiographies, comme Babette de Rozières, ou des travaux scientifiques, comme Scott Alves Barton, qui enseigne désormais à l'université de New York). Mais pour parler de la suprématie blanche, dont nous bénéficions que nous le voulions

ou non, pour la rendre visible et expliquer pourquoi elle concerne tou-tes les blanc-hes.

L'histoire de la blancheur dans l'assiette, l'histoire de ce que les blanc-hes ont mangé, de comment leurs goûts ont transformé le monde, permet de lutter contre l'ignorance. Elle permet de lutter contre « l'oubloir » (la formule est d'Aimé Césaire) qui permet aux blanc-hes de se complaire dans une version aseptisée de l'Histoire. Une version où la colonisation aurait eu des aspects positifs et où les esclaves auraient été bien nourri-es. L'oubloir n'est pas qu'une métaphore. De nombreuses archives compromettantes ont été brûlées pour préserver la blancheur du récit¹⁹. Par exemple celles de la révolte des esclaves de 1811 à l'île de la Réunion, pile au moment où les colons décidèrent que leur cheptel humain ne planterait plus du café mais de la canne à sucre. Le soulèvement fut sans doute lié à ce changement, mais on ne le saura jamais. Les colons détruisirent les archives en 1861. L'oubloir ne s'est pas arrêté à la fin du 19^e siècle. Encore en 1986, les archives de l'Office culturel et scientifique kanak partirent en fumée lors de la répression de la révolte des Kanaks en Nouvelle-Calédonie²⁰.

L'oubloir fonctionne à merveille. En 2007, un petit président français pouvait déblatérer tranquillement, à Dakar, que « le drame de l'Afrique, c'est que l'homme africain n'est pas assez entré dans l'Histoire ». Sans doute ce président oubliait-il que ses prédécesseurs avaient été très actifs pour anéantir les cultures africaines, pour voler leurs symboles religieux et les exposer dans des musées d'« art primitif », ou encore pour chasser les Noir-es des commémorations, des livres d'histoire et des programmes scolaires.

Un livre seul ne cassera pas l'oubloir, il est bien trop solide. Mais de plus en plus d'auteur-rices l'attaquent, racisé-es et blanc-hes. Peut-être cédera-t-il un jour sous nos coups de plume.

Un mot sur la grammaire pour finir. Dans ce livre, *blanc* sera toujours un adjectif et *Noir* ou *Arabe* des substantifs, afin de respecter à la fois les règles de la grammaire et celles de la décence. La majuscule indique l'existence d'un groupe constitué. Or les blancs n'ont jamais eu à se définir comme tels, puisqu'ils se voient comme représentant la norme. Les seuls blancs à se revendiquer *Blancs* sont les suprémacistes (qui, eux, utilisent toujours la majuscule). Le système racial n'étant qu'un système de relations de pouvoir, appliquer le même traitement typographique pour toutes les identités raciales au nom de l'égalité serait une absurdité. Ce serait activement ignorer les relations de pouvoir existantes entre ces identités²¹.

Ce système de pouvoir fut inventé pour que les riches européens puissent consommer du sucre en ayant la conscience tranquille. Et l'industrie alimentaire l'entretient depuis.

2. Les origines sucrées de la suprématie blanche

Si je vous dis que le racisme, tel qu'on le connaît aujourd'hui, trouve son origine dans une histoire de sucre, vous risquez d'avoir du mal à l'avalier. C'est pourtant vrai. Le racisme s'est installé dans les têtes des Européen·nes en même temps que le sucre arrivait sur leurs tables, au 18^e siècle pour les riches et au 19^e siècle pour les autres. Cette corrélation n'a rien de fortuit.

Jusqu'au 18^e siècle, le racisme, le mode d'organisation sociale qui découle d'un jugement moral porté sur les individus en fonction de leur pedigree biologique réel ou supposé, n'existait pas. Nos ancêtres n'étaient certainement pas toutes bienveillant·es et curieux·ses du monde, accueillant les étranger·es à bras ouverts. Ceux et celles extérieur·es au groupe étaient régulièrement mis·es en esclavage ou massacré·es, mais ces hécatombes n'étaient jamais justifiées par la race des un·es ou des autres. On utilisait comme excuse la religion, la maladie, ou bien on affirmait, comme on le fait encore parfois, que c'était l'autre qui avait commencé.

On lit souvent qu'Aristote, au 4^e siècle avant notre ère, inventa le racisme car il considérait que certains hommes étaient « naturellement » faits pour être esclaves. Cette lecture raciale du philosophe grec est apparue au 17^e siècle. Elle est aujourd'hui largement déconsidérée parmi les hellénistes. Surtout, Aristote écrivit dans son testament que ses esclaves devraient être libérés après sa mort — c'est bien la preuve qu'il ne les considérait pas comme des animaux²².

En réalité, les hommes et les femmes de l'Antiquité et du Moyen Âge n'accordaient pas une grande importance à la couleur de peau. Non pas qu'ils et elles furent aveugles : l'art grec, en particulier, utilisait beaucoup la dichotomie entre les corps à peau claire et ceux à peau foncée. Mais ils et elles n'en faisaient pas tout un plat. Certains généraux romains, comme Lusius Quietus, étaient très certainement des Noirs. Au moins un des disciples de Jésus était Noir (Siméon Niger), sans que les apôtres n'y trouvent à redire. Saint Maurice (« Maurice le Maure »), un martyr chrétien du 3^e siècle, venait de Haute-Égypte et, même s'il n'existe aucune source très crédible à son sujet, il a été représenté avec une peau foncée du 12^e au 16^e siècle. Dans plusieurs cathédrales allemandes, on trouve encore des statues de Saint Maurice, Noir, aux côtés d'autres saint·es, blanc·hes²³.

Jusqu'à la Renaissance, la couleur de peau des hommes et des femmes était rarement mentionnée dans les textes qui sont parvenus jusqu'à nous pour une raison très simple : elle leur était égale. Les quelques récits de voyageurs parlant de couleurs de peau sont, pour nos catégories d'aujourd'hui, du grand

n'importe quoi. Les habitants de la Chine actuelle étaient parfois blancs, parfois noirs. Les Slaves, les Allemands et les Espagnols furent décrits comme « noirs » dans différents contextes. Sur les fresques de certaines églises, le diable fut certes personnifié par des personnages entièrement noirs, mais le blanc n'était pas pour autant une couleur de peau désirable. Jusqu'au 17^e siècle, la médecine se fondait sur la théorie des humeurs. Les quatre humeurs, le phlegme, le sang, la bile jaune et la bile noire, devaient être équilibrées. Un teint blanc était vu comme le signe d'un déséquilibre humoral à corriger, pas comme une preuve de supériorité²⁴.

Surtout, les connaissances en biologie étaient bien trop minces pour qu'un·e savant·e puisse inventer le racisme tel que nous le connaissons. Le concept d'hérédité, sans même parler de génétique, n'existait pas. Les marins portugais pensaient par exemple que leur peau deviendrait noire s'ils dépassaient le cap Boujdour, au Sahara occidental. Au 16^e siècle, Pierre Boaistuau, un moine nantais, rapporta

dans *Le Théâtre du monde* l'histoire d'une princesse à la peau claire, mariée à un homme à la peau claire, qui donna naissance à un enfant à la peau foncée. Son excuse : pendant le coït, elle avait fixé des yeux un tableau accroché au mur représentant un enfant Noir. On la crut. La plupart des médecins étaient persuadés que l'apparence de l'enfant était déterminée par les pensées de sa mère ou par ce qu'elle mangeait pendant la grossesse. Encore au 17^e siècle, on se demandait de quelle couleur seraient les enfants d'un couple blanc établi en Inde. La couleur de peau était-elle déterminée par le climat ? par la géographie ? par celle des parents ? Les Européen·nes étaient perplexes²⁵.

Le concept de race fut, quant à lui, développé pour justifier la supériorité de la noblesse sur les masses serviles et roturières, à partir du 15^e siècle. Il désignait au départ les races de chiens et de chevaux, résultats des croisements orchestrés par les humains, puis glissa petit à petit pour désigner les lignées de gentilshommes. Mais même là, aucun déterminisme biologique n'était de mise. On naissait certes noble, on ne le devenait pas, mais jusqu'au 17^e siècle, les commentateurs s'accordaient à écrire que la noblesse s'atteignait aussi par l'éducation. Après quatre générations (les seize quartiers de noblesse correspondent aux seize arrières-arrières-grands-parents), ils ne faisaient plus de différence de qualité entre les lignées anciennement nobles et celles issues de roturiers²⁶.

Avant la fin du 17^e siècle, le racisme et sa conséquence, la suprématie blanche, n'existaient pas parce que les théories biologiques de l'époque ne permettaient pas encore de l'imaginer, mais aussi parce que personne n'avait de raison de l'inventer. Tout changea avec le développement de l'industrie sucrière.

L'Europe sans sucre

Le sucre, comme le racisme, est un ajout relativement récent au mode de vie des Européen·nes. Jusqu'au 19^e siècle, le seul moyen d'obtenir du sucre à peu près pur était de presser une canne à sucre pour en extraire le jus, puis de le réduire sur le feu jusqu'à ce qu'il cristallise. La plante fut cultivée plusieurs milliers d'années avant notre ère en Papouasie et en Chine, puis en Inde, où on inventa le raffinage du sucre. Le mot « sucre » vient d'ailleurs du sanskrit *śárkarā*, qui signifie « grains » ou « sable ». D'Inde, cette culture sucrée se diffusa vers la Perse, où des cannes à sucre furent plantées sur les bords du Tigre et de l'Euphrate, et arriva enfin en Europe vers le 9^e siècle, grâce aux avancées des Arabes. (Les gourmand·es de l'Antiquité, eux et elles, n'avaient que du miel ou des dattes à se mettre sous la dent²⁷.)

En Égypte, en Sicile, à Chypre, à Malte et en Espagne, les paysans commencèrent à cultiver la canne à sucre. Obtenir des cristaux de sucre n'était pas une mince affaire. Les cannes ont besoin de beaucoup d'eau, ce qui nécessite un système d'irrigation. Après avoir poussé pendant douze ou dix-huit mois, elles deviennent d'énormes bâtons pouvant atteindre trois mètres de haut aux feuilles affûtées comme des lames, qu'il faut couper à la machette. Après la coupe, les bactéries vivant dans la terre commencent à boulotter le sucre de la canne. En moins de huit heures, la récolte est foutue. Il faut donc apporter les cannes coupées le plus vite possible au pressoir. Là, en utilisant l'énergie animale ou à bras, on extrait le jus de la canne, préalablement lavée et découpée en lamelles. Le jus doit encore être réduit dans des cuves avant de cristalliser, ce qui implique d'aller chercher du bois ou des bouses pour entretenir le feu.

Une fois cristallisé, ce sucre brun, brut, peut être transporté vers des ateliers de raffinage²⁸.

Ces usines à sucre ont probablement été les organisations de production les plus avancées de la Méditerranée pendant des siècles. Elles devaient certainement employer plusieurs centaines d'esclaves ou de paysans libres, qui investissaient là autant de temps qu'ils ne pouvaient passer à l'entretien de cultures vivrières. La logistique nécessaire à l'approvisionnement en céréales pour alimenter les travailleurs rajoutait encore une couche de complexité à l'entreprise. Dans ces conditions, pas étonnant que la production de sucre n'ait d'abord été que de quelques dizaines ou centaines de tonnes par an pour l'ensemble

de la Méditerranée. À titre de comparaison, les usines de Coca-Cola en France consomment environ 400 tonnes de sucre *par jour*²⁹.

En Perse et dans la Méditerranée musulmane, le sucre était réservé aux riches. Dans les pays chrétiens, c'était une épice précieuse. Tellement précieuse qu'en 735 Bède le Vénérable, un moine anglo-saxon, prit la peine d'expliquer comment diviser sa collection d'épices — incluant du sucre, sans doute importé

d'Inde ou de Perse — dans son testament. Encore en 1226, le roi d'Angleterre Henri III demanda à son intendant d'acheter 1,5 kilo de sucre, « si une telle quantité pouvait se trouver en ville³⁰ ».

Les sujets des royaumes chrétiens ne découvrirent réellement le sucre que lors de la conquête de la Sicile par les Normands, au 11^e siècle, puis, surtout, pendant les croisades. En envahissant Chypre, Malte et la Terre Sainte, les croisés prirent possession des champs de canne et des usines à sucre attenantes. Ils envoyèrent des maîtres sucriers musulmans nouvellement mis en esclavage dans les pays de la Méditerranée chrétienne pour y développer les filières sucrières locales, notamment en Italie et en Espagne chrétienne³¹.

Au début du 15^e siècle, la culture du sucre s'était propagée jusqu'au Portugal, mais les volumes restaient minuscules et l'esclavage, qui était encore la norme dans le monde méditerranéen, ne reposait pas sur une hiérarchie des races. Les esclaves étaient les prisonniers de guerre de la religion opposée et, même si la réalité était certainement beaucoup plus compliquée, ils et elles pouvaient éviter la servitude en se convertissant (ce qui leur faisait évidemment risquer la mise à mort pour apostasie s'ils ou elles retombaient aux mains de leurs coreligionnaires précédents). Même le royaume de France, qui abolit officiellement l'esclavage au 14^e siècle, continua jusqu'au 18^e siècle à acheter des esclaves musulmans pour ramer sur les galères royales³².

Mais derrière cette apparence de stabilité, le 15^e siècle vit aussi se réunir les facteurs qui déclenchèrent ce que les Européens appellent les « Grandes Découvertes ». Tout commença en 1348, lorsqu'une épidémie de peste bubonique ravagea le monde méditerranéen et le reste de l'Europe. La maladie revint à intervalles réguliers pendant presque cent ans, décimant à chaque fois une bonne partie des habitant-es. La population diminua d'un cinquième, voire de moitié par endroits. Les usines à sucre de l'est de la Méditerranée, particulièrement touché, furent dévastées et celles de l'ouest, en Italie et en Espagne, gagnèrent en importance. Les constructeurs de bateaux, qui devaient composer avec la nouvelle donne démographique post-peste noire, développèrent d'ingénieux navires nécessitant des équipages plus réduits, en particulier les caravelles³³.

Les royaumes portugais et espagnol étaient relativement jeunes au 15^e siècle ; la *Reconquista* n'était pas encore achevée, ils étaient en plein essor. Leurs marchands et leurs explorateurs, financés par des capitaux génois et florentins, conquièrent les îles Canaries, au large du Sahara occidental, puis Madère et les Açores, des îles inhabitées. Dans la première moitié du 15^e siècle, ce n'était pas encore le sucre qui guidait ces expéditions. Aux Canaries, les marchands venaient s'approvisionner en peaux de phoque, et en bois à Madère et aux Açores.

En 1453, les Ottomans entrèrent dans Constantinople. Les marchands de Gênes avaient investi massivement dans les comptoirs de la mer Noire,

inaccessibles si le sultan refusait à leurs navires de traverser le détroit du Bosphore. Ils durent trouver de nouvelles opportunités d'investissement. La république de Venise ayant mis la main sur quasiment l'ensemble du commerce dans la Méditerranée orientale, les Génois investirent plus à l'ouest et financèrent la construction d'usines à sucre en Espagne et — ce qui changea le monde — à Madère, cette petite île de l'Atlantique où les Portugais venaient de s'installer³⁴.

Des cannes à la race

Les plantations de canne à sucre avaient besoin d'ouvriers. De beaucoup d'ouvriers. Les planteurs embauchèrent des paysans, bien sûr, ainsi que des esclaves musulmans comme l'aurait fait n'importe qui à l'époque. Mais la main-d'œuvre en Europe et dans le bassin méditerranéen était encore limitée, conséquence des épidémies successives de peste. Les travailleurs libres ou esclaves du monde méditerranéen étaient trop chers. Il fallait trouver une autre solution.

Les navigateurs portugais, poussés par leur rivalité avec l'Espagne et grâce à leurs nouveaux navires, surmontèrent leur peur et franchirent le cap Boujdour en 1433. Lors de leurs premiers voyages le long des côtes africaines, ils firent commerce et rapportèrent de l'or, des épices et des esclaves Noirs, dès les années 1440. C'était une innovation, mais la couleur de peau de ces nouveaux esclaves n'avait encore

rien à voir avec leur statut. On les échangeait contre des Slaves blonds, par exemple. Et si l'on avait mauvaise conscience d'avoir acquis des esclaves qui n'étaient pas des prisonniers de guerre, on se disait qu'il valait mieux pour eux avoir un maître chrétien que de vivre dans le paganisme, c'était toujours une étape de faite vers le salut éternel³⁵.

Grâce à cette main-d'œuvre importée d'Afrique, les plantations de Madère prospérèrent. Les volumes de sucre exportés permirent de compenser la disparition des routes commerciales orientales bloquées par les Ottomans, mais ils restaient modestes. En 1454, Madère n'envoya encore que 90 tonnes de sucre vers l'Europe. Ce fut pourtant le début d'une croissance ininterrompue. Jamais la production mondiale de sucre, en moyenne décennale, n'a décliné entre 1450 et 1990, un fait unique parmi les aliments³⁶.

La demande de sucre est quasiment illimitée pour une raison très simple : c'est une drogue. Le sucre induit une dépendance. Dans sa forme raffinée, sa pureté agit directement sur les récepteurs de notre cerveau et déclenche une sensation de plaisir. Il crée un besoin presque insatiable, comme la cocaïne et la nicotine. Le sevrage peut être extrêmement difficile. La plupart des observateur·trices ont remarqué depuis

des siècles que tous les animaux adoraient le sucre (sauf les félins), mais ce n'est que depuis les années 2010 que les chercheur-ses le considèrent comme une drogue au même titre que les autres³⁷.

À Madère, les planteurs pouvaient étendre leur domaine sur des terres vierges et importer une main-d'œuvre servile depuis les côtes africaines. Cette combinaison, unique dans l'Histoire, d'une abondance de terrain et d'une abondance de main-d'œuvre permit de répondre à cette inextinguible demande. En 1505, Madère exporta 2 800 tonnes de sucre, une quantité inconnue jusqu'alors.

De Madère, le système sucrier s'étendit aux Canaries, aux îles du Cap-Vert puis à São Tomé, dans le Golfe de Guinée. Il arriva aux Caraïbes dès le deuxième voyage de Christophe Colomb. La première cargaison de sucre envoyée d'Hispaniola (l'île de Saint-Domingue) à Séville partit en 1516. Les Espagnols délaissèrent le sucre car ils trouvèrent plus profitable de piller les empires aztèque et inca, si bien que les Portugais, établis entre-temps au Brésil, en monopolisèrent le commerce pendant tout le 16^e siècle³⁸.

Les planteurs de sucre avaient besoin d'esclaves pour couper et presser les cannes. Les marchands de Lisbonne et de Séville affrétaient des navires pour acheter des Noirs sur les côtes africaines et les vendre au Brésil et dans les Caraïbes. Même si les observateurs de l'époque sentirent dès les années 1530 que ce nouveau système était différent de l'esclavagisme de la Méditerranée, ils n'avaient pas encore recours au racisme pour le justifier. Les mariages entre Noirs et blanches n'étaient pas encore interdits. Le roi du Portugal anoblit au moins un roi africain et les Noirs pouvaient devenir officiers dans l'armée espagnole. Autant de phénomènes qui devinrent impensables deux siècles plus tard. Par ailleurs, les Indigènes d'Amérique ayant survécu aux épidémies apportées par les Espagnols et les Portugais étaient encore assez nombreux pour entretenir les plantations créées par les blancs. Au 16^e siècle, les Noirs n'étaient pas encore majoritaires parmi les travailleurs du Brésil³⁹.

Dans les pays qui ne participaient pas encore au système sucrier, il était très clair que l'esclavage des Noirs était moralement répréhensible. En 1571, le parlement de Bordeaux déclara que liberté serait rendue à tous les Noirs et Maures débarqués en tant qu'esclaves dans le port car « la France, mère de la liberté, ne tolère aucun esclave ». Des scènes similaires eurent lieu dans les années 1590 à Amsterdam. Encore en 1620, des marchands anglais clamaient fièrement qu'ils ne participaient pas au commerce d'êtres humains⁴⁰. Tout le monde, parmi les non-esclavagistes, voyait les Noirs comme des êtres humains à part entière et leur mise en esclavage comme complètement immorale.

Pour les trafiquants, la justification était toujours religieuse. Jusque dans les années 1660, on continuait à affirmer qu'il valait mieux être esclave d'un chrétien que de rester un païen libre⁴¹.

Sucré à mort

C'est à ce moment-là que le système sucrier changea d'échelle une nouvelle fois. Le sucre était alors réservé à la cour et aux plus riches aristocrates. Ils et elles s'en gavaient au point qu'un Allemand en visite à Londres en 1598 rapporta que la reine Elizabeth avait les dents noires, ravagées par les caries⁴². Les marchands anglais, français et néerlandais, soutenus par leurs gouvernements respectifs, voulurent eux aussi une part du gâteau et se mirent en tête de concurrencer leurs homologues ibériques en s'installant aux Caraïbes. Les Hollandais prirent l'île de Saint-Martin en 1618, les Français s'emparèrent de la Martinique et de la Guadeloupe en 1635, les Britanniques conquièrent la Jamaïque en 1655. Sans oublier les Danois à Saint-Thomas en 1663. En quelques années, des officiers blancs prirent possession de toutes les îles des Caraïbes. Partout où c'était possible, des entrepreneurs tout aussi blancs démarrèrent l'activité la plus rentable qu'ils connaissaient : la canne à sucre.

Pour cela, ils achetèrent des cuves en cuivre, importées le plus souvent d'Europe, et des esclaves, importés le plus souvent d'Afrique.

Bien sûr, les esclaves étaient mis au service d'autres activités, comme les mines d'or ou d'argent, ou les plantations de tabac^ε. Mais le sucre, grâce à l'addiction de plus en plus d'Européen·nes, était le produit le plus important du commerce triangulaire. Surtout, les plantations de sucre tuaient beaucoup. Lors de la récolte des cannes, le travail commençait bien avant l'aube et se terminait bien après le crépuscule⁴³. En plus d'être épuisant comme n'importe quel travail physique dans un climat tropical, les champs de cannes étaient souvent peuplés de rats et de serpents venus y faire leur nid. Parfois, les propriétaires ne nourrissaient pas leurs esclaves, les forçant à chercher la nuit de la nourriture, notamment des crabes de terre. Quand ils n'étaient pas aux champs, les esclaves faisaient tourner les pressoirs, où les cannes devaient être passées dans leur longueur. Il n'était pas rare que la presse attrape une main ou un bras, surtout après des nuits sans dormir. Fatigués et sous-alimentés, déracinés, déportés dans des environnements inconnus où personne ou presque ne parlait leur langue, l'espérance de vie des esclaves dans une plantation après leur arrivée oscillait entre quatre et dix ans. Cela n'avait pas d'importance pour les planteurs tant que le prix d'un esclave récemment importé était inférieur à ce qu'il rapportait. À la Barbade, au 18^e siècle, un esclave était rentabilisé au bout d'un an et demi⁴⁴. Dans ces conditions, le nourrir aurait été une bien mauvaise pratique managériale.

C'est là une différence fondamentale entre le sucre et les autres produits coloniaux. Sur une plantation de sucre, il n'y avait pas de place pour les enfants, à la différence des plantations de coton ou de tabac, où ils pouvaient aider à la récolte. Les planteurs n'avaient aucun intérêt à acheter des esclaves femmes et à faire en sorte qu'elles fondent des familles. Il leur fallait des

hommes robustes, qu'ils tuaient en quelques années.

Au 18^e siècle, les deux tiers des esclaves déportés d'Afrique vers l'Amérique furent vendus à des producteurs de sucre⁴⁵. En Europe, le sucre restait un luxe réservé aux riches, mais son usage se diffusait. Il y eut des modes, comme celle des salades au sucre, populaires chez les riches français du 16^e siècle et disparues depuis. Il y eut les scénettes en pâte d'amande, que les aristocrates mettaient sur la table au

milieu des repas (et qui subsistent dans certains mariages, lorsque les marié-es sont représenté-es par des figurines en sucre au sommet du gâteau). Mais surtout, il y eut les

boissons tonifiantes comme le thé, le café et le cacao, qui installèrent l'habitude de consommer du sucre à toute heure. Le petit-déjeuner, en particulier, fut complètement transformé par le sucre dans les pays participant au commerce triangulaire. Le café sucré et les confitures, elles aussi rendues possibles grâce au travail des esclaves des plantations, devinrent normales sur les tables des plus riches. C'est aussi la raison pour laquelle on a encore tendance aujourd'hui à manger salé au petit-déjeuner

dans les pays d'Europe centrale et sucré dans les pays de la façade atlantique⁴⁶.

La consommation de sucre continua à croître. En 1700, les Anglais-es à eux et elles seul-es avalaient 10 000 tonnes de sucre par an. La consommation par habitant-e fut encore multipliée par trois jusqu'en 1800, alors que la population augmentait. La France se sucrait un peu moins parce que ses habitant-es étaient plus pauvres et parce que le goût du sucre se développa plus tard, mais les ordres de grandeur étaient identiques⁴⁷. Dans les plantations, la productivité restait constante. Toute augmentation des exportations se traduisait par une augmentation des surfaces cultivées, du travail, et des déportations.

La couleur de peau était très secondaire à l'ordre économique. Jusqu'à la fin du 17^e siècle, les planteurs firent venir des

blancs « engagés », des Européens liés par contrat à une plantation pendant une dizaine d'années. C'était le plus souvent des pauvres, à qui l'on faisait signer un contrat à la taverne, après les avoir saoulés, et qui trimaient exactement comme des esclaves. Mais les souverain-es européen-nes n'aimaient pas trop qu'on leur subtilise des sujets dans ces conditions. Ils et elles eurent tôt fait de mettre fin à l'engagisme. D'ailleurs, les planteurs préféraient les esclaves venus directement d'Afrique car ils étaient souvent de meilleure stature que les pauvres Européens et, surtout, ils ne parlaient pas la langue de la colonie, ce qui les empêchait de s'organiser⁴⁸.

Dans les colonies de l'océan Indien, comme les îles Bourbon (aujourd'hui La Réunion) et Maurice, les planteurs avaient eux aussi besoin d'esclaves. Ils achetèrent les hommes que les trafiquants leur apportaient, c'est-à-dire des Malgaches (Madagascar fut d'abord colonisé par des Mélanésien-nes, pas par des Africain-es), des Indiens ou des Mozambicains⁴⁹. Étaient Noirs ceux qui

étaient esclaves, et non pas l'inverse.

Justifier l'injustice

Au gré des conversions d'esclaves au christianisme, la justification morale de l'esclavage s'effondrait. Il était hors de question pour les planteurs de libérer les esclaves convertis, cela aurait limité leurs profits. Il fallait un nouvel argument pour rendre le système sucrier moralement tenable.

Les progrès de la médecine et de la biologie au 17^e siècle ouvraient une nouvelle avenue intellectuelle. Les savant-es commencèrent à classifier le monde et à diviser le règne animal en genres et en espèces. S'il y avait plusieurs espèces d'animaux, pensèrent certains, peut-être y avait-il plusieurs espèces d'hommes ? En voyant que les blanc-hes installées dans les colonies produisaient des enfants et des petits-enfants blancs, les théories sur les origines de la couleur de peau s'affinèrent. L'idée d'une hérédité des traits physiques et moraux fit son chemin.

Pour prouver que les esclaves et leurs maîtres étaient en fait deux espèces différentes, certains se mirent en tête de trouver l'ancêtre des Noirs et celui des blancs. On ressortit alors une histoire de la Bible, la légende de Cham. Comme on l'avait déjà utilisée pour justifier la différence entre les serfs et les nobles, le remix fut facile. Au début de l'ancien testament, Cham voit son père, Noé, nu et ivre-mort dans ses vignes. Aussitôt, il court cafter à ses frères. Au réveil, Noé, furax, le bannit, lui et son fils Canaan, et les condamne à l'esclavage. La Bible ne parle pas de la couleur de peau

des personnages, mais comme *chum* (חַמ) en hébreu veut dire « brun » et que ça ressemble vaguement à Cham (חַם), on en déduisit tranquillement que les Noirs étaient faits pour être esclaves⁵⁰. Cette explication n'était pas très convaincante, mais il n'y en avait pas beaucoup d'autres de disponibles si on ne voulait pas libérer les esclaves ou admettre la vérité (c'est-à-dire que la mise en esclavage était purement arbitraire et qu'elle ne servait que les intérêts de certain-es blanc-hes).

Montesquieu, qui avait bien réfléchi à la question, résuma le problème dans *De l'esprit des lois*, écrit dans les années 1740. « Le sucre serait trop cher si on ne faisait travailler les esclaves », écrit-il. Le syllogisme commence quelques lignes plus loin. « On ne peut se mettre dans l'esprit que Dieu, qui est un être très sage, ait mis une âme dans un corps tout noir. » Conclusion ? « Il est impossible que ces gens-là soient des hommes, parce que, si nous les supposons hommes, on commencerait à croire que nous ne sommes pas nous-mêmes chrétiens⁵¹. »

Tupoka Ogette, une écrivaine allemande, le dit un peu plus clairement encore : « Le racisme existe parce que les blancs voulaient pouvoir dormir tranquilles⁵². »

Même si l'origine des différences raciales faisait débat, la hiérarchie était claire pour tou·tes puisqu'il suffisait de regarder le fonctionnement d'une plantation pour la comprendre. Les blancs ne travaillaient pas et étaient propriétaires des Noirs, qui travaillaient, c'était donc là l'ordre naturel des choses.

Pendant que les savants cherchaient l'origine des différences entre Noirs et blancs eut lieu en Orient un évènement qui influença probablement la pensée raciale. En 1683, les armées du sultan ottoman, qui régnait sur Constantinople et menaçait régulièrement la chrétienté depuis trois siècles, assiégèrent Vienne sans succès. Elles furent ensuite mises en pièces lors de la bataille de Zenta, en Serbie actuelle, en 1697. Après cette victoire, les royaumes chrétiens, qui avaient déjà vaincu les Aztèques, les Incas et tous les autres, n'avaient plus aucun ennemi mortel qui ne se considérait pas lui-même comme blanc. Ce fut le véritable point de départ de la suprématie blanche. Il s'agissait alors de l'expliquer.

Seuls au sommet de la pyramide, les riches blancs ne pouvaient qu'en descendre. Pour maintenir leur position, il fallait qu'ils la justifient, si possible en se donnant le beau rôle.

Les scientifiques à la rescousse

Du 17^e au début du 18^e siècle, des hommes célèbres comme Galilée ou Isaac Newton, et des femmes comme Maria Sibylla Merian ou Émilie du Châtelet, soigneusement effacées du récit historique, révolutionnèrent la science. Ils et elles postulèrent que l'univers n'était pas un mystère divin mais une mécanique qui pouvait être comprise par les humains. Des savant·es explorèrent le monde du vivant en utilisant un système différent de celui de la Bible, qui faisait autorité jusque-là. Le suédois Carl Linné commença à décrire les formes vivantes en utilisant une nomenclature binomiale en latin, toujours utilisée aujourd'hui (comme dans *Homo sapiens*). C'était la première fois que les humains étaient intégrés au règne animal, au même titre que les souris et les insectes. Linné définit en 1735 quatre variétés pour le genre *Homo* : *Europaeus*, *Americanus*, *Asiaticus* et *Africanus*. Buffon, contemporain de Linné, fut l'un des premiers à parler de races pour désigner des groupes humains, et à les classer. Pour lui, les Noirs et les Samis (il parle de « L*pons »^F) étaient des races dégénérées à cause du climat. La meilleure race était évidemment celle située entre les deux, tempérée, au milieu, pile poil là où il était né : celle des Européens, « les plus beaux, les plus blancs et les mieux faits de toute la terre ». Bien sûr, tout le monde voulait être plus blanc que les autres. Benjamin Franklin considérait à la fin du 18^e siècle que seuls les Anglo-Saxons étaient véritablement blancs. Pour lui, les Français, les Italiens et les Suédois étaient basanés⁵³.

Les planteurs de sucre et les marchands avaient créé un système qui leur garantissait de larges profits et qui avait abouti à une division du travail corrélée à la couleur de peau. Les sciences naturelles venaient de l'expliquer. Bien sûr, leurs théories étaient un peu plus complexes qu'une bête opposition entre de bons blancs et de mauvais Noirs. Buffon en particulier pensait que l'alimentation et le climat, plutôt que l'hérédité, étaient responsables des différences entre les races. Mais les hommes de pouvoir n'eurent que faire de ces subtilités. On leur apportait sur un plateau la justification morale de leur économie, et ils s'en servirent pour assurer la pérennité de leur suprématie.

En 1773, le gouvernement de la Louisiane interdit aux Noirs de porter les noms de familles blanches, pour éviter que des Noir-es libres, ou clairs de peau, puissent utiliser un attribut social réservé aux blanc-hes. En 1777, en France, on créa une police des Noirs qui ne fit plus référence au statut social, mais uniquement à la couleur de peau. En 1778, les mariages mixtes furent interdits⁵⁴.

Après trois siècles d'esclavage des Noirs et dans un monde où les blancs régnaient en maîtres incontestés, même les militant-es anti-esclavagistes acceptaient, pour la plupart, les hiérarchies racistes comme étant naturelles. Ils et elles s'insurgeaient surtout contre la brutalité dans les plantations, et non pas contre le racisme qui la justifiait.

À la fin du 18^e siècle et au début du 19^e, une minorité de blancs contrôlait le commerce du sucre, toujours en plein essor, et avait adopté une idéologie nouvelle, fondée sur les sciences naturelles, pour justifier la mise en esclavage de millions d'hommes et de femmes. Celles et ceux qui ne profitaient pas de ce système n'avaient, comme par le passé, aucune raison de haïr les Noirs. Au contraire, il y avait encore au 18^e siècle de nombreux mariages mixtes, y compris après la loi de 1778, et aucune émeute raciale lors de laquelle des travailleur-ses blanc-hes s'en seraient pris à leurs collègues Noir-es. Lorsque les révolutionnaires abolirent l'esclavage en 1794, de nombreuses manifestations de joie eurent lieu dans toute la France pour fêter l'évènement, y compris dans des ports comme Bordeaux ou Le Havre où les plus riches profitaient pourtant largement du commerce triangulaire⁵⁵.

L'exploitation sans l'esclavage

Napoléon rétablit l'esclavage en 1802, puis la République l'abolit une seconde fois en 1848. Pour intégrer les ancien-n-es esclaves dans la société, les députés auraient pu leur offrir des parcelles et du capital, en transformant les plantations en coopératives par exemple, ou en les divisant en petites

exploitations. Au lieu de cela, les députés, par la loi du 30 avril 1849, n'indemnisèrent que les esclavagistes. Pour les esclaves, la liberté était pensée comme une compensation suffisante pour leur déportation et leurs années passées en tant que bêtes de somme. Les députés créèrent également un fonds destiné à alimenter des banques coloniales de crédit pour aider les colons blancs à surmonter cette passe difficile⁵⁶. La loi voulait empêcher aux moins riches des blancs de tomber au même niveau que les Noirs.

La fin de l'esclavage ne fut évidemment pas la fin du racisme. D'une part, de nombreux hommes riches et blancs

continuèrent à utiliser cette idéologie. La hiérarchisation des races leur permettait de justifier leur passé d'esclavagistes, puisqu'elle considérait l'esclavage non pas comme une pratique abjecte née de leur avidité mais comme un état naturel des choses. Ils n'avaient aucun intérêt à la voir disparaître. D'autre part, elle permettait d'expliquer la division raciale du travail telle qu'elle existait toujours dans les plantations, même après l'abolition de l'esclavage. « Une race de travailleurs de la terre, c'est le n*gre... Une race de maîtres et de soldats, c'est la race européenne », écrivit Ernest Renan, que la République aime tant qu'elle a nommé dix écoles en son honneur⁵⁷.

Il était loin d'être le seul, à cette époque, à publier des ouvrages pseudo-scientifiques délirants. Les avancées des sciences naturelles, notamment la publication de *L'Origine des espèces* de Charles Darwin en 1859, où il exposa sa théorie de l'évolution, furent immédiatement dévoyées par les obsédés de la hiérarchisation raciale. Certains virent dans les méthodes employées par les blancs, comme l'esclavage ou le génocide (le premier, mené par les Britanniques en Tasmanie, s'acheva en 1829), une expression de la sélection naturelle. D'autres inventèrent le « darwinisme social », une théorie où la hiérarchie sociale des humains est vue comme le résultat de la loi du plus fort. Pas besoin pour eux d'expliquer la société par l'histoire ou la sociologie, il suffit de regarder l'état actuel des relations de pouvoir puis de déclarer a posteriori les plus puissants comme ayant été les plus forts dès le départ⁵⁸.

Grâce à ces idées simples d'emploi, l'économie coloniale put continuer malgré la libération des esclaves. Dès les années 1810, la traite des Noirs fut interdite (elle continua en contrebande jusque dans les années 1840). Les planteurs étaient dans l'embarras. Leur cheptel humain diminuait petit à petit, décimé par la mortalité inhérente à la culture de la canne à sucre. Après l'abolition, les anciens esclaves ne voulurent pas continuer à travailler dans les plantations, préférant quand ils le pouvaient l'agriculture de subsistance sur de petites parcelles. Pour résoudre le problème de main-d'œuvre des planteurs, le gouvernement français envisagea de faire venir des paysans d'Alsace et des Pyrénées aux Antilles, mais le projet ne vit jamais le jour « compte tenu des conditions de vie et de travail jugées difficiles », comme l'écrivit avec pudeur une équipe de chercheur·ses Antillais·es en 2010. Des Portugais furent recrutés en 1846 mais, pas fous, ils désertèrent vite les plantations⁵⁹.

Pour faire le travail « difficile », les planteurs réclamèrent un retour au système de l'engagisme, comme il était pratiqué au 17^e siècle. Cette fois-ci, les engagés n'étaient plus de pauvres blancs européens, mais des Africains. Les contrats, signés par des hommes analphabètes à qui l'on avait promis une belle situation, stipulaient qu'ils toucheraient un salaire, mais que les coûts de logement et de nourriture seraient déduits de leur paye. Par ailleurs, ils n'auraient pas le droit de quitter la plantation dans laquelle ils étaient engagés. Il arrivait même que les planteurs refusent de laisser partir les engagés à la fin de leur contrat. Ça ressemblait un peu trop à l'esclavage, si bien que les gouvernements français et britannique cessèrent rapidement de recourir à des engagés Africains. Non pas qu'ils firent pression sur les planteurs pour qu'ils augmentent les salaires et traitent leurs ouvriers agricoles en êtres humains, trois fois non : ils allèrent simplement chercher des engagés en Chine et, surtout, en Inde⁶⁰.

Les planteurs ne cherchaient pas seulement de la main-d'œuvre. Ces Indiens, qui ne parlaient aucune des langues employées sur les plantations et n'avaient sans doute qu'une idée assez vague d'où ils étaient, ne pouvaient pas s'organiser pour lutter contre leur exploitation, à la différence des Noirs, qui réclamaient de plus hauts salaires et de meilleures conditions de travail. En jouant les Indiens contre les Noirs, les planteurs voulaient surtout empêcher toute négociation et forcer leurs anciens esclaves à retourner travailler dans leurs champs.

Pendant la seconde moitié du 19^e siècle, environ 75 000 Indiens, surtout des Tamouls, furent débarqués aux Antilles et plus de 50 000 à La Réunion. Moins d'un sur dix rentra chez lui, soit qu'ils moururent — dans un village de Guadeloupe, près de la moitié périt dans les cinq premières années de leur contrat —, soit qu'ils ne purent se payer le voyage retour, soit qu'ils décidèrent de rester sur place. Ils apportèrent aux colonies françaises non seulement leur force de travail, mais aussi leurs traditions culinaires. On leur doit par exemple le colombo de poulet, une version caribéenne du curry indien, devenu depuis une spécialité antillaise.

Les planteurs n'étaient pas obligés de faire venir ces milliers de travailleurs. Ils auraient pu par exemple augmenter la productivité de leurs plantations. Dès 1860, les usines modernes pouvaient, à partir des mêmes cannes, extraire deux fois plus de sucre que les ateliers existants, à la technologie inchangée depuis la fin du 17^e siècle. Pourtant, très peu de planteurs s'organisèrent pour moderniser leur appareil de production. Ils préférèrent conserver la méthode éprouvée d'une main-d'œuvre corvéable, « régulière et docile », pour reprendre les mots du gouverneur de Martinique en 1896⁶¹. À La Réunion, l'engagisme continua jusque dans les années 1920. Cette fois, les planteurs réclamèrent 3000 Antandroys, des habitants du sud de Madagascar. Encore en 1933, des hommes furent transportés depuis l'île de Rodrigue, à 800 kilomètres

de là, mais ils refusèrent de travailler dans les conditions prévues par les planteurs. Pas découragés pour autant, les colons tentèrent de nouvelles négociations en Inde et à Java, sans succès⁶². Près d'un siècle après l'abolition de l'esclavage, ils préféraient toujours importer des hommes comme ils importaient des marchandises plutôt que d'augmenter les salaires et moderniser leurs exploitations.

L'histoire de l'engagisme dans les colonies françaises est un bon exemple de la suprématie blanche dans la production de nourriture, mais elle n'influença pas beaucoup l'histoire du racisme, en tout cas pas autant que l'esclavage. Dans la seconde moitié du 19^e siècle, les îles à sucre exportaient toujours la quasi-totalité de leur production vers l'Europe, mais elles avaient perdu en importance. La consommation de sucre des Européen·nes continuait à croître mais, dès le milieu du siècle, la production de sucre de betteraves cultivées sur le continent dépassa les importations des colonies. En 1900, les Antilles ne représentaient plus que 5 % de la production française de sucre. Le sucre s'immisçait toujours plus profond dans l'alimentation des Européen·nes (c'est à la fin du 19^e siècle que les classes populaires commencèrent à faire des confitures de fruits, par exemple) mais il n'avait plus de lien direct avec l'exploitation des Noirs sur ces îles lointaines⁶³.

Pourtant, les engagés des colonies marquaient le début d'une nouvelle ère de la suprématie blanche, lors de laquelle des hommes puissants, presque tous blancs, décidèrent de transporter des populations entières sur des milliers de kilomètres pour faire pousser des aliments exportés ensuite vers l'Europe ou les États-Unis. Cette nouvelle époque, c'est la colonisation.

3. Les colonies dévorantes

Coloniser, c'est collecter des impôts en dehors du territoire métropolitain sur des personnes qui ne sont pas des sujets ou des citoyens à part entière⁶⁴. Cette pratique baigne dans le racisme puisqu'elle justifie toujours la domination d'administrateurs étrangers sur les colonisé·es par la race des uns et des autres. De la même manière que les blancs ne mirent pas les Noirs en esclavage parce qu'ils étaient Noirs et inférieurs mais déclarèrent que les esclaves étaient tous des Noirs et inférieurs *parce qu'ils étaient esclaves*, les blancs ne colonisèrent pas les races subalternes — ils décrétèrent comme subalternes les personnes qu'ils avaient conquises, ou qu'ils s'apprêtaient à coloniser, afin de justifier leurs conquêtes. Et comme l'esclavage, la colonisation a beaucoup à voir avec ce que les blanc·hes mettaient dans leurs assiettes et, surtout, dans leurs théières.

La colonisation commença réellement à la toute fin du 18^e siècle, en Inde⁶⁵. Le projet colonial eut bien sûr plusieurs causes mais l'une d'entre elles, et non des moindres, fut le thé. Pendant tout le 18^e siècle, des marchands néerlandais et surtout britanniques se fournirent en thé auprès des Chinois dans le port de Guangzhou (Canton). Ils n'avaient pas le choix. Le thé n'était alors cultivé qu'en Chine et l'empereur chinois avait le monopole de son commerce. En Angleterre et aux Pays-Bas, la consommation de thé accompagna celle de sucre. (Au même moment, en France, le thé était aussi à la mode, mais on buvait surtout du café — sucré évidemment.) À une époque où la population augmentait sans que la production de nourriture ne suive, le niveau de vie des pauvres se détériorait. Les tasses de thé sucré, bues matin, midi et soir, permettaient aux ouvrier·ères et aux paysan·nes de tenir le coup. Certains historiens n'ont pas hésité à écrire que sans le thé sucré, les ouvrier·ères auraient été physiquement trop faibles pour soutenir le développement du capitalisme industriel⁶⁶.

La demande de thé en Angleterre augmentait de façon exponentielle, mais les commerçants chinois n'avaient que peu d'intérêt pour les marchandises de leurs homologues britanniques. Ils voulaient des espèces sonnantes et trébuchantes, des pièces d'argent. Les marchands anglais étaient alors réunis au sein de la Compagnie des Indes orientales (*East India Company*), qui détenait le monopole du commerce avec l'Inde et la Chine. Les pièces d'argent étaient chargées en Angleterre sur les bateaux à destination de l'Orient, mais les pontes de l'*East India Company* eurent une idée pour optimiser leurs coûts. Pour se procurer des piastres à meilleur marché, ils décidèrent de conquérir le Bengale, un riche royaume du nord-est de l'Inde. Après avoir vaincu militairement le nawab Siradj ad-Dawla en 1757, ils exigèrent des habitants de la région le paiement d'un impôt avec lequel ils financèrent leurs achats de thé chinois. Dans les années qui suivirent cette manœuvre, la société afficha un taux de profit de 50 %, l'un des plus élevés de l'histoire du capitalisme.

Dépouillé-es par les taxes écrasantes de l'East India Company, les habitant-es du Bengale furent rapidement plongés dans la misère. Dès 1770, une famine ravagea la région et fit une dizaine de millions de morts. Les Bengalie-s affamé-es furent incapables de payer leurs impôts et l'East India Company, à court de liquidités, ne put honorer ses dettes. Plutôt que de la laisser faire faillite, le gouvernement britannique en prit le contrôle, et celui du Bengale avec. Pour la première fois, des administrateurs blancs furent envoyés au nom d'un gouvernement européen pour collecter l'impôt dans un pays lointain.

Dans les premières décennies de la colonisation, l'Inde produisait surtout des textiles utilisés en partie dans le commerce du thé avec la Chine. Mais très rapidement, la production chinoise de thé ne suffit plus à assouvir la demande britannique. À partir des années 1830, le gouvernement anglais encouragea la création de plantations de thé en Inde, en Assam d'abord, puis au Darjeeling (deux provinces au nord du Bengale) et enfin au Sri Lanka (Ceylan).

Pour obtenir les terres nécessaires à la culture des théiers, impossible de recourir à la méthode utilisée jusqu'alors par les Britanniques (le génocide). Les Indien-nes n'étaient pas vulnérables aux maladies des Européens comme l'étaient les habitant-es d'Amérique du Nord ou de Tasmanie. Plutôt que d'anéantir les autochtones, le Royaume-Uni décréta les forêts et vallées propices à la culture du thé comme étant des « terres à l'abandon » (*wasteland*). Quiconque les transformerait en plantation en deviendrait propriétaire.

Pour obtenir la main-d'œuvre nécessaire à la récolte, impossible de recourir à l'esclavage (les Britanniques avaient interdit la traite en 1807). Les planteurs de thé développèrent deux techniques, par la suite réutilisées dans la plupart des colonies. Ils firent d'abord pression sur le gouvernement colonial pour exiger que l'impôt dû par les colonisé-es soit payé en monnaie et non pas en nature, comme c'était l'usage. Les paysan-nes, qui ne pratiquaient que la culture vivrière et n'avaient rien à vendre sur les marchés, n'eurent pas d'autre choix que de travailler dans les plantations pour obtenir des espèces. L'autre technique des colons fut l'engagisme, comme dans les îles à sucre. Des milliers de travailleur-ses furent recruté-es dans des provinces pauvres et transporté-es vers les plantations de thé. Comme dans les plantations de sucre, les planteurs de thé leur interdirent de quitter le domaine et ponctionnèrent leurs salaires au prétexte de rembourser les frais d'hébergement et ceux de « formation ». La différence avec l'esclavage ne sautait pas aux yeux.

Les populations des « terres à l'abandon », qui, sachant de quoi il retournait, refusaient de travailler dans les plantations de thé, furent qualifiées de paresseuses par les colons. Au lieu de réfléchir au contexte politique et économique de leurs plantations, les colons purent piocher dans le répertoire des idées racistes pour expliquer ce qu'ils observaient en se donnant le beau

rôle. Pour eux, le refus de travailler des autochtones n'était pas dû aux conditions de travail abjectes, mais à leur « indolence naturelle ». Les planteurs attribuèrent des caractéristiques racistes à chaque groupe de travailleurs qu'ils importaient. Les Chinois étaient « difficiles à manier ». Les Indiens du nord-ouest étaient « faibles et sales », mais les *junglis* (une catégorie raciale créée par les planteurs britanniques) étaient, eux, « endurants et disciplinés⁶⁷ ». Le racisme, créé au départ pour justifier la hiérarchie dans les plantations de canne à sucre, pouvait être utilisé pour expliquer l'économie de tous les projets coloniaux.

En Inde, ce racisme organisé par les colonisateurs s'appuya sur les catégories sociales pré-coloniales, les *varṇas*.

Les Portugais les nommèrent *castas* (castes), puis les Britanniques les transformèrent à leur profit. À partir du milieu du 19^e siècle, grâce aux recensements puis aux décrets qui attribuèrent des rôles et des privilèges à chaque groupe, ils convertirent le système des *varṇas* en catégories figées et héréditaires — comme des races⁶⁸.

Le maraîchage du monde

Tout comme l'esclavage ne fut pas *qu'une* affaire de sucre, la colonisation ne fut pas qu'une affaire de thé. L'exploitation par quelques riches européens de millions de personnes dans des pays lointains concernait plusieurs domaines. Les mines, l'exploitation de bois précieux ou de bois à teinture, ou encore la culture du caoutchouc à partir de la fin du 19^e siècle (provoquée par la mode de l'automobile), toutes ces industries organisaient le travail selon des lignes raciales, où les blancs étaient au sommet. Mais tout comme l'esclavage fut *surtout* une affaire de sucre, l'économie coloniale fut surtout liée à la production de ressources alimentaires.

Thé en Asie du Sud-Est et en Géorgie (colonisée par la Russie au début du 19^e siècle), cacao en Afrique équatoriale, café et vanille à Madagascar, arachide au Sénégal, oranges et mandarines au Maroc et en Algérie, bananes en Amérique centrale, olives en Afrique du Nord... Le monde fut transformé en une vaste entreprise d'exportation, largement agro-alimentaire, à destination de Liverpool, Boston, Marseille, Le Havre ou Anvers.

On justifie sans mal cette entreprise par un argument climatique⁶⁹. Après tout, les théiers ne poussent pas dans la vallée du Rhône. Sauf que c'est faux, au moins en partie. Les théiers poussent sans problème en Cornouailles depuis deux cents ans, et même en Écosse depuis quelques années. Les agrumes poussent dans le sud de la France, en Espagne et en Italie. Certains autres produits coloniaux pourraient également pousser en Europe. À la fin des

années 1830, un entrepreneur tenta de faire pousser des arachides dans les Landes. Il réussit si bien qu'il était prêt à industrialiser sa production⁷⁰. Pourtant, le gouvernement français préféra transformer les Landes en forêt de pins plutôt qu'en champs d'arachides. Le gouvernement britannique ne chercha pas à augmenter la production de thé en Angleterre. Ces choix ne furent pas guidés par des considérations climatiques, mais économiques. Les travailleur-ses des colonies coûtaient beaucoup moins chers aux entrepreneurs que les paysan-n-es des métropoles. S'ils et elles coûtaient moins cher, c'est que les gouvernements européens autorisaient aux colonies des conditions de travail similaires à l'esclavage et interdites en France et en Angleterre. Et s'ils autorisaient ces pratiques aux colonies, c'est que le racisme les justifiait. Le racisme permettait de justifier n'importe quelle situation d'exploitation. Il suffisait, comme le fit Ernest Renan, de déclarer les travailleur-ses comme étant d'une race « faite pour le travail » et le tour était joué.

Mais le colonialisme, du moins pour ce qui concerne les produits alimentaires coloniaux, ce n'était pas qu'une histoire d'économie. Aucun des produits alimentaires coloniaux n'était indispensable. Au lieu de boire du thé, du café ou du chocolat, les Européen-n-es auraient très bien pu continuer à boire des tisanes. Tous les produits alimentaires coloniaux étaient des articles de luxe. Vu des années 2020, il est bien sûr difficile de considérer les bananes, le café, le thé, le cacao ou les arachides comme des produits de luxe, mais chacun des aliments de cette liste a débuté sa carrière européenne chez les plus hauts aristocrates ou chez les grands bourgeois. Là encore, ce n'est pas un hasard.

Le sucre, comme je le racontais au chapitre précédent, fut d'abord un privilège de rois et de reines, avant de se répandre, quelques siècles plus tard, dans les classes sociales inférieures. Le thé, le café et le chocolat suivirent le même chemin, même si, par le jeu des empires coloniaux, certain-es Européen-n-es burent du thé et d'autres du café.

Bananes de luxe

Les bananes furent, elles aussi, d'abord réservées aux plus riches des plus riches. Comme elle se consomme fraîche, la banane doit être mangée environ deux semaines après avoir été coupée. Le développement de la navigation à vapeur, au milieu du 19^e siècle, permit l'export de quelques bananes, chacune soigneusement emballée dans du papier, depuis l'Amérique centrale vers les États-Unis. Alors que les pauvres mangeaient des pommes, les riches pouvaient montrer leur pouvoir en épluchant une banane. Mais en quelques années, des compagnies étasuniennes, en premier lieu United Fruit, accaparèrent des terres au Costa Rica puis dans les pays voisins, importèrent de la main-d'œuvre racisée depuis les Caraïbes, en particulier de la Jamaïque, puis exportèrent des bananes par millions à destination des États-Unis. Alors

que la banane était un produit de luxe dans les années 1870, elle devint dès les années 1910 un symbole de la classe ouvrière⁷¹.

Même chose pour l'arachide, sans qui les frites seraient toujours réservées à l'élite. Jusqu'au 19^e siècle, la friture se faisait quasiment exclusivement à la graisse de rognon de bœuf. Seules les très riches pouvaient se permettre d'avalier des denrées frites. Les graisses disponibles en Europe occidentale ne se prêtaient pas à la friture. Le saindoux

(graisse de porc) était répandu, mais il noircit à basse température, comme le beurre. Difficile de faire des frites

avec. Les huiles végétales comme l'huile de lin, l'huile de graine de pavot ou l'huile de noix étaient tout à la fois trop chères pour être utilisées comme bain de friture et trop aromatiques (de plus, si elles ne sont pas raffinées à la perfection, elles noircissent aussi à basse température). À partir des années 1840, des entrepreneurs français investirent

dans des plantations d'arachide à l'embouchure du fleuve Sénégal et dans le delta du Niger, au royaume du Dahomey (le Bénin actuel). Les cargaisons d'arachides, débarquées

à Marseille où elles étaient transformées en huile, augmentèrent la quantité de graisses végétales disponible

en Europe à tel point qu'au début du 20^e siècle, l'huile

d'arachide du Sénégal et du Golfe de Guinée représentait la quasi-totalité des graisses végétales consommées sur le continent. C'est justement à cette période que se développèrent les pommes-frites et la fricadelle (des boulettes de viande frites) dans le nord de la France et au Benelux. Comme les bananes, les frites devinrent un marqueur de la classe ouvrière au début du 20^e siècle, alors qu'elles auraient été un luxe impensable

en dehors des classes les plus supérieures quelques générations auparavant⁷².

Les aliments d'origine coloniale étaient tous des produits de luxe, mais il aurait pu en être autrement. Les paysan·nes des colonies auraient pu cultiver des aliments de consommation courante. Les administrations coloniales développèrent considérablement la culture du riz en Birmanie et en Indochine à la fin du 19^e siècle dans le but de l'exporter. Mais ce riz n'était pas exporté vers l'Europe. Le riz est pourtant plus nourrissant qu'une tasse de thé, il aurait tout à fait pu offrir aux ouvrier·ères anglais·es les calories nécessaires à leur travail à l'usine. Même chose pour le manioc, un tubercule très utilisé dans les cuisines d'Amérique du Sud et de plusieurs pays d'Afrique. Les Européens en importèrent peu, et rarement pour le manger. En France, il était utilisé pour produire de l'amidon ou pour nourrir les porcs.

On peut bien sûr invoquer l'argument du goût et imaginer que les Européen·nes ne voulaient pas de riz ni de manioc parce qu'ils et elles n'aimaient pas ça. Mais c'est absurde. Entre les années 1750 et 1850, une époque presque contemporaine de la colonisation, les habitudes alimentaires des Européen·nes furent entièrement bouleversées. De mangeurs de céréales ou de pseudo-

céréales (comme le sarrasin) et de choux, ils et elles devinrent des mangeur-ses de pommes de terre, car la culture des patates produisait plus de calories à l'hectare que presque toutes les autres cultures disponibles⁷³. Si un tel changement put se produire aussi rapidement, nos ancêtres auraient tout aussi bien pu devenir des mangeur-ses de riz, de manioc, de patate douce ou d'igname. Il n'en fut pourtant rien.

Peut-être que les gouvernements des pays colonisateurs ne voulaient pas dépendre de leurs colonies pour nourrir les populations de métropole pour des raisons géostratégiques. Si les Européen-n-es étaient devenu-es des mangeur-ses de riz, les gouvernements auraient été en position de faiblesse en cas de rupture des approvisionnements. Mais cela ne leur posait aucun problème d'être dépendants de leurs colonies ou de l'étranger pour le caoutchouc, le coton et le pétrole. Il devait y avoir autre chose. Et cette autre chose a beaucoup à voir avec la hiérarchie raciale.

L'exotique, entre marketing et politique

Les marchands de produits alimentaires importés des colonies n'hésitèrent pas à faire de leur origine un argument de vente. Dès la fin du 17^e siècle, les marchands de thé ou de café utilisaient la figure du Chinois ou du Turc dans leurs publications pour promouvoir l'exotisme de leurs marchandises. Dans les tableaux montrant Britannia dominant le monde ou dans les sculptures exaltant les colonies le long des escaliers de la gare Saint-Charles à Marseille, les artistes utilisèrent les fruits exotiques pour symboliser les richesses que les colonies envoyaient à la métropole⁷⁴.

Bien sûr, tous les vendeurs de chocolat, de bananes ou de thé n'utilisèrent pas l'origine de leurs matières premières dans leurs publicités. Mais d'autres, de nombreux autres, mirent en scène les plantations et les conditions de travail de leurs ouvrier-ères pour vendre leurs produits. United Fruit, par exemple, organisait des croisières aux Caraïbes avec sa flotte de navires bananiers. Son successeur, Chiquita, choisit pour logo une femme parlant espagnol et portant un plateau de fruits sur la tête, une allusion claire à l'origine de ses bananes. Les chocolats Côte d'Or ont pour logo un éléphant depuis 1883. Sur leurs publicités du début du 20^e siècle, l'éléphant en question était même noir, apportant en souriant des tasses de chocolat à une tablée d'enfants blanc-hes. Les premières publicités pour Banania mettaient en scène une Antillaise versant sur des blanc-hes de la poudre de banane et de cacao, les deux ingrédients de la boisson. Elle fut progressivement remplacée par le tirailleur sénégalais que toutes les Français-es connaissent encore. Les chocolats Sarotti, populaires en Allemagne, ont pour emblème un enfant Noir. Végétaline,

une margarine à base de graisse de coco, produisit plusieurs publicités mettant en avant un éléphant, une allusion à l'origine géographique du produit. En 1910, la société utilisa même une publicité où un enfant Noir, entouré de noix de coco, présente un pot de Végétaline à un cuisinier blanc. La liste des publicités pour des produits alimentaires mettant en scène des travailleur-ses racisé-es serait longue. Certaines sociétés n'hésitèrent pas à utiliser carrément le nom de la matière première importée ou le nom des lieux de production dans leur nom de marque, comme Palmin (margarine à base d'huile de palme), Malongo (une marque de café et un village du Gabon) ou Kwatta (un chocolat belge et une région du Suriname)⁷⁵.

Inversement, du côté des produits indispensables à la bonne marche de l'économie (caoutchouc et pétrole, mais cela vaut aussi pour le coton ou certains métaux), l'origine coloniale ou étrangère des matières premières était cachée. Impossible de trouver une publicité pour Michelin montrant des plantations de caoutchouc, ou une annonce de British Petroleum (devenu BP) montrant des champs pétrolifères iraniens. Cela n'a rien d'étonnant, puisqu'en dévoilant l'origine lointaine des matières premières, ces sociétés auraient aussi exposé leur fragilité en cas de rupture des liaisons maritimes. Du côté des produits alimentaires, tous superflus dans la mesure où les gouvernements européens prirent soin de ne jamais importer des colonies des nourritures de première nécessité, l'origine exotique était au contraire mise en avant.

Pourquoi une telle différence ? Tout simplement parce que ces produits coloniaux n'avaient pas une fonction alimentaire, mais une fonction sociale.

Au 19^e siècle, notamment dans sa seconde moitié, la situation des pauvres en Europe empira largement. Le développement des usines poussa les ouvrier-ères dans la misère et le développement du chemin de fer, en désenclavant les campagnes, poussa les paysan-nés dans la société de marché. Non pas que leur situation absolue se détériora. Au contraire, cette époque fut celle de la fin des disettes, des débuts de l'hygiène publique et de l'eau courante. Mais, par rapport aux richesses qu'ils et elles voyaient ou imaginaient chez les bourgeois-es, leur situation *relative*, elle, plongea rapidement. Les produits de luxe, depuis le sucre et le thé jusqu'aux bananes et aux frites, en devenant accessibles aux classes inférieures, permirent aux pauvres de constater l'augmentation absolue de leur niveau de vie et de croire qu'ils et elles pourraient rattraper les classes supérieures en imitant leurs modes de consommation. (Dans cette course sans fin, les classes supérieures trouvaient bien sûr sans cesse de nouveaux produits alimentaires pour se distinguer des pauvres.) Surtout, la publicité récurrente sur l'origine exotique des produits alimentaires coloniaux témoignait de l'existence d'une classe de travailleur-ses inférieure, encore en dessous du prolétariat européen.

Le passage d'une société de subsistance à une société de consommation montra aux pauvres toute la distance sociale qui les séparait des riches. Le

colonialisme leur assura qu'il existait plus pauvres qu'eux-elles.

Le racisme en piédestal

Ernest Renan, encore lui, ne dit pas autre chose en 1872 en écrivant que « la colonisation est une nécessité politique. Une nation qui ne colonise pas est irrévocablement vouée au socialisme, à la guerre du riche et du pauvre. » Le colonialisme était la soupape qui permettait aux pauvres de soulager leur ressentiment à l'égard des riches. Karl Marx aussi vit le lien entre prolétaires et racisé-es. Il écrivit dans les années 1860 que « l'esclavage voilé des salariés en Europe avait besoin, comme d'un piédestal, de l'esclavage pur et simple au nouveau monde⁷⁶ ».

Les aliments coloniaux permettaient de mettre en scène cette hiérarchie quotidiennement sur les tables des prolétaires européens et étasuniens. Et c'est bien sûr le racisme qui permettait de la justifier. Une solidarité entre la main-d'œuvre européenne et coloniale aurait mis en péril le système économique capitaliste. C'est pourquoi les hommes puissants d'Europe et des États-Unis firent en sorte de transmettre le racisme, qui était au début du 19^e siècle une idéologie réservée aux classes supérieures, aux prolétaires. Les expositions coloniales, organisées dans les principales métropoles d'Europe occidentale des années 1870 aux années 1950, mettaient en scène la légitimité du colonialisme, y compris ses fondations

racistes. Les zoos humains en particulier permirent d'animaliser les populations coloniales et d'assurer aux visiteur-ses blanc-hes leur supériorité supposée⁷⁷.

Cette mise en coupe réglée du monde ne fut pas qu'une conspiration ourdie dans les salons de Londres, Paris et Berlin. Les femmes et les hommes pourchassé-es par les marchands d'esclaves ou colonisé-es par des militaires européens ne furent pas mis au travail comme des machines inertes, obéissant aux ordres de quelques hommes blancs. Même s'ils et elles ne laissèrent que peu de traces lisibles par les historien-nes, soit que toute publication de leur part s'avérât impossible voire interdite, soit qu'aucune fouille archéologique n'ait été menée sur les lieux où ils et elles habitaient, et même si les colons et certains historiens tentèrent de minimiser leur apport, les personnes racisé-es étaient loin d'être passives face aux transformations de leur environnement.

À l'époque où le commerce se faisait encore à peu près d'égal à égal, jusqu'au début du 18^e siècle, les habitant-es des zones côtières d'Afrique et d'Asie adoptaient et adaptaient les produits nouveaux à leurs besoins. Les Indien-nes cultivèrent le piment, une nouveauté apportée d'Amérique centrale par des marchands portugais, moins de vingt ans après que Christophe Colomb eut débarqué aux Caraïbes pour la première fois. De là, de nouvelles variétés furent créées par sélection des graines et voyagèrent le long des routes commerciales

jusqu'en Europe centrale, où le poivron est toujours aujourd'hui au cœur de la cuisine locale, et au cœur de la goulache en particulier. Même chose pour le maïs et pour les dindes. Si on les appelle *turkey* en anglais, c'est parce qu'elles sont arrivées en Europe par l'est, après un voyage à travers l'Inde et l'Empire ottoman⁷⁸.

L'arachide fut, elle aussi, introduite par les Portugais en Afrique de l'Ouest au début du 16^e siècle, en provenance d'Amérique du Sud. Les paysan·nes autochtones l'adaptèrent si bien aux conditions locales que les savants du 19^e siècle étaient convaincus que son fruit était originaire d'Afrique car « les n*gres sont fort éloignés de toute innovation⁷⁹ », comme l'écrivit Sonnini, un naturaliste français dont le talent valut que l'on baptise deux rues en son honneur, à Nancy et à Lunéville.

Parfois, la participation des personnes racisé·es était indispensable à la bonne marche du commerce des aliments nouveaux. Aux Caraïbes, les esclaves étaient doublement touchés par le système alimentaire mondial. Non seulement étaient-ils, dans leur grande majorité, affectés aux plantations sucrières, mais ils étaient aussi nourris — quand ils étaient nourris par leurs propriétaires — de morues pêchées au large de Terre-Neuve, quatre mille kilomètres plus au nord. Mais uniquement des morues désignées comme impropres à la vente en Europe.

La morue, ou cabillaud séché, domina l'alimentation des Européen·nes sur la façade atlantique au 17^e siècle. C'est l'un des seuls poissons dont la chair conserve toutes ses qualités quand on la sèche puis qu'on la réhydrate pour la cuisiner, ce qui en fait un aliment facilement transportable et conservable. Les pêcheurs européens découvrirent les grands bancs de Terre-Neuve à la fin du 15^e siècle et les exploitèrent le plus voracement possible, persuadés que la ressource était inépuisable (à la fin du 20^e siècle, l'espèce était presque exterminée et le moratoire sur sa pêche, mis en place en 1992, est toujours en vigueur⁸⁰). En quelques décennies, au début du 17^e siècle, la morue devint une nourriture commune des Pays-Bas jusqu'en Espagne. Les pêcheurs de morue, basques au 16^e siècle, puis bretons, normands et anglais, trouvaient aux Caraïbes un marché pour écouler les filets invendables dans les ports européens. Aucun·e historien·ne n'a, à ma connaissance, analysé l'importance de ce marché dans les profits des morutiers, mais il était considérable.

Au 19^e siècle, à Antigua, une île située une centaine de kilomètres au nord de la Guadeloupe, les esclaves devaient recevoir « trois pots de farine et trois livres de morue par semaine ». Même chose dans les Antilles françaises, où, en 1786, une ordonnance royale plaça la morue en premier sur une liste des nourritures dues aux esclaves. Ces derniers ne recevaient probablement qu'une fraction des quantités prescrites par la loi, car, si elles avaient été respectées, les prises de morue de toutes les pêcheries de l'Atlantique n'auraient pas suffi à les nourrir. Mais les esclaves consommaient certainement entre 10 et 20 % des volumes totaux pêchés, et toujours ceux de second choix. Sans les esclaves

pour manger les filets de morue de mauvaise qualité, la morue consommée en Europe aurait sans doute été moins populaire, car moins bonne. Nous n'aurions peut-être pas de brandade nîmoise, et certainement pas d'accras de morue⁸¹.

Monoculture et famine

Le système d'échanges mondiaux mis en place au 19^e siècle grâce aux bateaux à vapeur et au colonialisme, qui permettait d'assurer la stabilité sociale des pays industrialisés, était dominé par les Européens. À l'époque, être européen impliquait d'être blanc. Les racisé-es n'eurent en général, de la fin du 18^e siècle jusqu'aux années 1940, pas le droit d'obtenir la nationalité de leur métropole⁸². Même si les blancs ne contrôlèrent pas tous les aspects de ce processus, puisque les hommes et les femmes racisé-es réagissaient à ces évolutions, ils voyaient le monde comme une grande machine dont ils étaient les maîtres. Transformer les modes de vie, y compris les habitudes alimentaires, de millions de personnes ne leur posait aucun problème, tant que les exportations vers la métropole continuaient d'affluer.

De la fin du 19^e siècle jusqu'à la première moitié du 20^e siècle, les Anglais transformèrent la Birmanie (actuel Myanmar) et les Français la Cochinchine (le delta du Mékong, au sud du Vietnam actuel) pour en faire des exportateurs de riz, afin de nourrir les populations d'Inde et d'Afrique de l'Ouest. Celles-ci fournissaient en retour le thé et l'arachide nécessaires aux prolétaires anglais-es et français-es. En cas de rupture des réseaux maritimes, ce genre d'interdépendance ne posait pas trop de problèmes aux Européen-nes, qui n'avaient

qu'à se passer de thé ou de frites. Pour ceux et celles qui dépendaient du riz pour la quasi-totalité de leurs calories, c'était la mort. Pendant la Seconde Guerre mondiale, la Birmanie fut occupée par les militaires japonais et l'approvisionnement du Bengale en riz birman fut interrompu. Entre deux et trois millions de Bengali-es moururent, sans que le gouvernement britannique ne lève le petit doigt. En réaction à la famine, Winston Churchill ne fit que demander au vice-roi des Indes pourquoi Gandhi n'était toujours pas mort⁸³.

Dans les colonies, les cultures encouragées pour répondre aux besoins des blanc-hes des métropoles détruisirent des millions d'hectares. Au Sénégal, la culture de l'arachide nécessitait une irrigation massive, bien supérieure à ce que pouvaient supporter les écosystèmes locaux. Qu'à cela ne tienne, les ingénieurs envoyés de France firent creuser des puits plus profonds et firent terrasser des milliers de kilomètres carrés pour « mettre en valeur » la colonie. Dès les années 1930, on savait pertinemment que l'arachide ne laissait qu'un désert derrière elle. Ça n'empêcha pas les dirigeants de la colonie puis du Sénégal indépendant d'augmenter la production jusqu'aux années 1980 ;

lorsque toutes les terres furent épuisées, les Européen·nes passèrent à l'huile de tournesol et les Sénégalais·es à la misère. Il se passa exactement la même chose en Côte d'Ivoire, où les plantations de cacao remplacèrent avec profit la forêt jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de forêt à défricher⁸⁴.

Encore aujourd'hui, cette logique continue de remplir les frigos des Européen·nes et des Étatsunien·nes, principalement blanc·hes, et à plonger dans la misère des populations racisé·es. Le processus est toujours le suivant : les plus riches des pays riches décident d'une nouvelle mode, des entrepreneurs voient l'opportunité et étendent les surfaces cultivées dans les pays pauvres, les moins riches des pays riches adoptent la nouvelle mode et les volumes exportés s'envolent. Les perdants sont encore les paysan·nes des pays exportateurs dont la terre, ou les nappes phréatiques, sont accaparées pour ces produits d'exportation, quand ils et elles ne sont pas tout simplement mis·es au travail forcé.

La mode des légumes frais chez les blanc·hes d'aujourd'hui a des conséquences tragiques sur la vie de millions de personnes racisées à des milliers de kilomètres de nos cuisines. Au Pérou, la culture des asperges vertes, exportées aux États-Unis et en Europe, assèche les sols au point que les cultures traditionnelles de haricots sont devenues impossibles. Même chose pour les avocats au Chili, au Mexique et en Afrique du Sud⁸⁵. Sans même parler du goût pour la viande de bœuf, popularisée par les burgers américains depuis les années 1950 et qui est aujourd'hui en partie responsable de la destruction de la forêt amazonienne, brûlée pour laisser la place à l'élevage.

En Europe même, une division raciale du travail dans le maraîchage permet l'approvisionnement de nos supermarchés en tomates, fraises, oranges ou mandarines bon marché. Les travailleur·ses racisé·es vivent dans des taudis, à la merci des rats et de leurs patrons (quasiment toujours blancs), travaillant dans des conditions proches de l'esclavage. Des émeutes raciales éclatèrent en 2000 en Andalousie, entre blancs espagnols et Arabes marocains. Le sujet fut couvert par la presse, mais rien ne changea dans les plantations. En 2010, des travailleurs Noirs et Arabes furent pourchassés dans les rues de Rosarno, en Calabre, au sud de l'Italie. On suspecta la '*Ndrangheta*, la mafia calabraise, d'avoir organisé ces émeutes pour forcer les étrangers à quitter la région après la récolte. En 2018, après que neuf Marocaines eurent déposé plainte en Espagne, plusieurs enquêtes montrèrent que les travailleuses récoltant les fraises en Andalousie devaient non seulement trimer douze heures par jour dans des serres à quarante degrés, accroupies toute la journée avec une seule pause de trente minutes autorisée, sans toujours être payées, mais qu'elles subissaient aussi des injures racistes, des agressions sexuelles et des viols de la part de leurs patrons, blancs. Aux dernières nouvelles, les seules à avoir été punies dans cette affaire sont les neuf plaignantes⁸⁶.

Bien sûr, les colonies ont aujourd'hui presque toutes disparu. Pourtant, la

division raciale du travail reste la même qu'il y a un siècle : les blanc·hes mangent ce que les racisé·es font pousser et récoltent. Tout comme le colonialisme remplaça l'esclavage pour organiser la suprématie blanche, de nouveaux mécanismes et de nouvelles idéologies arrivèrent dans les années 1950 pour permettre aux blanc·hes de continuer à dominer — en toute bonne conscience.

4. Une si bienveillante domination

Au début du 20^e siècle, le bilan financier des colonies était bien maigre pour les gouvernements. Paris, Londres, Bruxelles ou Washington investissaient des sommes formidables pour administrer leurs empires. Les milliers de jeunes hommes envoyés à Douala ou Saïgon pour y soigner ou instruire les Indigènes mourraient en masse de maladies tropicales. En retour, les métropoles n'obtenaient que quelques bananes, des oranges ou du café.

Certain-es, comme je le racontais au chapitre précédent, comprenaient que les colonies étaient avant tout un faire-valoir. Elles permettaient de souder les sociétés industrielles d'Europe et d'Amérique du Nord, fragilisées par des inégalités béantes. Ils et elles n'étaient pourtant qu'une minorité. Pour résoudre le paradoxe colonial (les colonies coûtaient aux trésors publics plus cher qu'elles ne rapportaient), les autres préféraient mettre en avant la mission civilisatrice autoproclamée des colons. En 1899, l'écrivain anglais Rudyard Kipling résuma cette vision dans un poème, *Le Fardeau de l'Homme Blanc*. Il y expliquait que les jeunes hommes blancs devaient partir aux colonies et se sacrifier pour sortir les peuples « moitié démon et moitié enfant » de l'obscurité, par la force si besoin. Le poème fit un carton et Kipling reçut le prix Nobel de littérature huit ans plus tard.

La rhétorique de l'aide permet d'inverser les rôles et d'ériger les blancs, pourtant premiers bénéficiaires du système d'exploitation colonial, en bienfaiteurs altruistes. Ce discours se concrétisa par des dispensaires, des missions humanitaires ou des réglementations censées aider les personnes racisé-es. Dans l'alimentation comme dans d'autres domaines, ces aides n'étaient souvent que des voiles hypocrites posés plus ou moins consciemment sur des politiques d'exploitation. Les colonisé-es furent ainsi enjoins d'abandonner leurs traditions, néfastes et peu hygiéniques aux yeux des blancs. À la place, ils durent adopter les habitudes alimentaires des colonisateurs.

En Colombie, le gouvernement (exclusivement composé de blancs) mena entre 1889 et 1900 des campagnes contre la *chicha*, un alcool de maïs traditionnel, placardant des images de Noir-es et d'Indigènes accompagnées de slogans comme « la chicha engendre le crime » ou « la chicha rend idiot ». La boisson resta interdite à Bogotá, la capitale, jusqu'au milieu du 20^e siècle, officiellement pour des raisons d'hygiène publique. Les premières campagnes anti-chicha furent financées par la brasserie Bavaria, détenue par des blancs. La bière, elle, était un alcool civilisé. Même si les méfaits de la chicha étaient démontrés par des médecins blancs, qui mirent notamment en lumière le lien entre malformation des nouveau-nés et consommation de chicha par la mère,

personne n'était dupe : cette vision de l'hygiène publique servait surtout les intérêts des blancs au détriment des Colombien·nes racisé·es. Et personne ne s'avisa d'analyser les effets de la bière sur les grossesses. On retrouve des histoires similaires avec le *yerba mate* en Bolivie et au Pérou ou avec la *pulque* au Mexique, autant de boissons traditionnelles interdites parce que les blancs les trouvaient non-hygiéniques et parce qu'elles concurrençaient un peu trop leurs propres produits⁸⁷.

Les campagnes hygiénistes du début du 20^e siècle furent souvent utilisées, comme en Amérique latine, pour renforcer les structures du pouvoir colonial. En 1911 à Hawaï, alors colonie étasunienne, le gouverneur passa une loi pour réglementer les *poi shops* où des Hawaïen·nes vendaient du *pa'i'ai*, de la pâte de taro fermentée. Officiellement, il s'agissait de prévenir les épidémies de choléra. En réalité, les marchand·es de pa'i'ai furent ruiné·es, les vendeurs blancs profitèrent de l'interdiction et la tradition culinaire des Hawaïen·nes fut pratiquement éteinte. Cette loi ne fut abrogée qu'en 2011⁸⁸.

Protégés par des discours humanitaires et hygiénistes dans lesquels ils croyaient peut-être, les dirigeants colonialistes cassèrent les traditions alimentaires de leurs administré·es racisé·es. À la place, ils les forcèrent à s'intégrer au système alimentaire dominé par des blancs, notamment en devenant client·es d'entreprises appartenant aux colons.

Nouveaux habits pour une vieille idée

Faire des oppresseurs blancs les sauveurs des personnes qu'ils exploitent date du 16^e siècle, quand les marchands d'esclaves justifiaient leur commerce en affirmant qu'il valait mieux être la propriété d'un chrétien plutôt que de rester un païen libre. Cette vieille idée devint un élément central du paradigme justifiant les relations inégales entre les riches blancs et les pauvres racisé·es. Mais malgré les poèmes larmoyants de Kipling, la colonisation était surtout justifiée par la hiérarchie des races. La plupart des colonisateurs se fondaient sur une lecture erronée des travaux de Darwin et ne voyaient dans leur domination que l'expression de la sélection naturelle entre les races humaines.

Après la Seconde Guerre mondiale, ce genre de discours devint problématique. Comme les nazis avaient fait de l'ordre racial le cœur de leur doctrine et qu'ils venaient d'être battus à plate couture, les vainqueurs, États-Unis en tête, voulaient absolument s'en démarquer. Mais à l'époque, la ségrégation avait encore force de loi dans de nombreux États des États-Unis. Il ne fallait surtout pas qu'on leur fasse remarquer que leur société reposait, elle aussi, sur un système inégalitaire fondé sur la race. Il ne fallait surtout pas qu'on se souvienne que les nazis s'étaient inspirés des lois raciales étasuniennes pour

écrire les lois de Nuremberg, qui définirent qui était aryen et qui ne l'était pas. Et il ne fallait vraiment, mais alors vraiment pas que l'on souligne que les nazis trouvèrent que les lois étasuniennes allaient trop loin et que leurs textes étaient moins stricts⁸⁹.

Dès 1949, la terminologie raciale fut bannie des discours officiels, au moins dans les enceintes internationales. À la place, une nouvelle théorie vit le jour, celle du développement. Selon elle, les pays suivent tous une trajectoire linéaire qui les emmène de l'état de « société traditionnelle » à celui de « pays développé ». Ça tombait drôlement bien que les pays développés soient les anciennes puissances esclavagistes et coloniales, et les pays sous-développés les colonies des premiers⁹⁰.

Dans un tel cadre intellectuel, il était raisonnable, voire généreux, que des experts des pays développés viennent en aide aux pays sous-développés. En Côte d'Ivoire, le ministère du Plan était surnommé le « ministère du Blanc » jusque dans les années 1970, compte tenu du pouvoir énorme qu'y exerçaient les fonctionnaires détachés par le gouvernement français. Leur vision du développement consistait surtout à étendre les plantations et à exporter des matières premières comme le café et le cacao. Les investissements se concentrèrent sur la construction de routes pour acheminer les marchandises vers la côte et de ports pour les embarquer sur des navires à destination des pays acheteurs, en Europe et aux États-Unis en premier lieu. « Les aides ont pour objectif officiel le décollage des économies africaines, mais elles perpétuent en réalité la dépendance aux métropoles », écrivait en substance Jean Suret-Canale en 1985, un universitaire français anticolonialiste⁹¹.

Pourtant, transformer l'économie d'un pays pour rendre ses entreprises compétitives au niveau international, ce n'est pas impossible. La recette est toujours la même. D'abord, redistribuer les terres pour faire en sorte que les paysan·nes travaillent pour leur famille et non pas pour un propriétaire foncier vivant de ses rentes. En devenant maître·sses de leurs destins, les paysan·nes travaillent beaucoup plus efficacement et peuvent vendre leurs excédents sur les marchés. Ensuite, inciter les anciens propriétaires fonciers à devenir des industriels tournés vers l'exportation, notamment en subventionnant les entreprises capables de vendre à l'international et en augmentant les droits de douane pour décourager les importations.

De nombreux pays ont suivi ces étapes, en général en l'espace de deux générations : les États-Unis et le Japon dans la seconde moitié du 19^e siècle (devenant des concurrents de la Grande-Bretagne, alors première puissance industrielle du monde), Taïwan et la Corée du Sud dans la seconde moitié du 20^e siècle, et la Chine depuis les années 1980. Un tel modèle s'oppose frontalement aux recettes préconisées par les experts du développement économique, qui encouragent plutôt la spécialisation dans une industrie

exportatrice, quelle qu'elle soit, et le libre-échange, c'est-à-dire des droits de douane très bas. Si la Corée du Sud avait suivi ces conseils, Hyundai serait toujours une petite entreprise de bâtiment et travaux publics et Samsung vendrait toujours du poisson séché⁹².

Les seuls perdants des politiques de rattrapage économique sont les propriétaires terriens étrangers, qui sont bien souvent d'anciens colons à la tête de plantations, et les industriels des pays les plus riches, qui doivent composer avec de nouveaux concurrents. Si la liste des pays ayant réussi à se « développer » n'est pas plus longue, c'est que certains hommes blancs en ont décidé autrement. Les hommes politiques des pays pauvres qui portaient des projets

différents de ceux souhaités par les anciennes puissances coloniales ont été méthodiquement écartés du pouvoir ou assassinés. L'Iranien Mohammad Mossadegh, renversé en 1953 par un coup d'état anglo-américain, le Camerounais Ruben Um Nyobè, tué par l'armée française en 1958, le Congolais Patrice Lumumba, tué avec le soutien des gouvernements belges et étasuniens en 1961, le Chilien Salvador Allende, acculé au suicide en 1973 après un coup d'état soutenu par la CIA, et la liste pourrait continuer, rappellent aux dirigeants tentés par l'aventure ce qu'il en coûte de désobéir aux injonctions économiques des anciennes puissances coloniales. (Si les dirigeants de Corée du Sud et de Taïwan ne sont pas sur la liste, c'est que les États-Unis avaient besoin d'eux pour lutter contre la Chine communiste.)

Comme le colonialisme affirmait œuvrer pour le bien des populations colonisées, le libre-échangisme promet juré-craché de favoriser les intérêts des habitant-es des pays « en développement ». Depuis le temps que ces pays n'arrivent pas à se développer alors même qu'ils suivent les prescriptions des bailleurs de fonds internationaux, il serait sage de remettre en cause la méthode utilisée. (Par comparaison, la Corée du Sud était en 1960 plus pauvre que la Côte d'Ivoire et le Ghana, elle est aujourd'hui plus riche que l'Espagne⁹³.)

L'agriculture est l'un des secteurs les plus touchés par ces politiques néocoloniales. Les surplus de l'industrie agro-alimentaire européenne et étasunienne sont régulièrement exportés dans les pays pauvres, parfois sous couvert d'aide. Dans les années 1960, le lait en poudre européen fut envoyé par navires entiers en Inde, officiellement pour empêcher les famines. Le lait européen, subventionné par les gouvernements de la Communauté économique européenne, se vendait à un prix beaucoup plus bas que le lait local. Les agriculteur-trices indien-nes furent mises sur la paille et le pays maintenu dans une dépendance envers les anciennes puissances coloniales. Le gouvernement indien lança en 1970 une « révolution blanche » pour assurer l'autosuffisance en lait, mais d'autres pays ne purent pas en faire autant⁹⁴.

Le poulet est un autre exemple qui montre comment les échanges internationaux permettent aux Européens d'asseoir leur pouvoir en se

débarrassant de leurs restes. Les acheteurs européens préfèrent les poitrines de poulet au reste de l'animal. Les surplus d'ailes, de cuisses et de cous sont envoyés, congelés, inonder les marchés de Cotonou, Accra ou Lomé, si bien que les agriculteur-trices locaux n'ont aucune chance d'écouler leur volailles⁹⁵. En 2005, le Sénégal et la Côte d'Ivoire ont profité de la grippe aviaire pour interdire ou taxer les importations de poulet. Depuis, leur secteur avicole se porte beaucoup mieux⁹⁶.

La duplicité du concept de développement n'est plus à démontrer, mais, à la différence de l'esclavagisme et du colonialisme, l'alimentation n'y joue qu'un rôle de

second plan. Depuis les années 1950, la part des produits alimentaires dans les dépenses de consommation des pays riches a largement diminué. À l'époque, pour cent francs dépensés par un-e Français-e, cinquante étaient dévolus à l'alimentation. Aujourd'hui, pour cent euros de consommation, seuls quinze le sont. Ce changement se reflète dans les échanges internationaux, où l'alimentation ne représente plus qu'une fraction de la part qu'elle représentait jusqu'au milieu du 20^e siècle. La structure des échanges n'a pas été modifiée, mais les pays en développement fournissent surtout des produits pétroliers ou miniers. Le sucre, qui fut pourtant le produit fondateur du système international actuel, comme je le racontais au chapitre 2, ne représente quasiment plus qu'un millième des échanges (en valeur) entre pays en développement et pays développés⁹⁷.

Le commerce dit équitable

Les produits alimentaires ne jouent plus le rôle qui fut le leur jusqu'au milieu du 20^e siècle mais la nourriture, parce

que nous interagissons toutes avec plusieurs fois par jour, continue d'être au cœur de notre vision du monde. C'est toujours dans nos cuisines, dans nos placards et sur nos tables que l'ordre social est légitimé, comme aux siècles précédents.

Dans les années 1980, deux Néerlandais, un missionnaire et un économiste, constatèrent au Mexique l'inanité du système commercial international, qui forçait les paysans à cueillir

des grains de café pour quelques centimes par jour. Ils décidèrent que ce salaire était trop bas et qu'il fallait l'augmenter. Au lieu de lancer une plantation de café où les salariés toucheraient un revenu décent, ils créèrent une organisation délivrant aux acheteurs, pourvu qu'ils adhèrent à certaines règles, un certificat de bonne conduite. Ce certificat, affiché sur les paquets de café, permet depuis aux Européen·nes d'identifier dans les rayons des supermarchés les cafés produits dans des conditions adéquates.

Le nom de leur label, Max Havelaar, annonçait la couleur. Havelaar est un héros de fiction du 19^e siècle, un administrateur colonial blanc dénonçant les conditions de travail des Indigènes de Java, alors colonie néerlandaise. Le livre éponyme fut écrit en 1860 par un auteur néerlandais épouvanté par ce qu'il vit dans la colonie, mais pas anticolonialiste pour autant. En 1862, il expliqua dans une brochure que le système d'exploitation mis en place par les Hollandais en Indonésie était tout à fait adapté aux « mœurs » des Javanais-es⁹⁸.

Dès le départ, le commerce équitable fut centré sur les problèmes des blancs plutôt que sur ceux des populations racisées. En effet, le concept porte en lui quelques contradictions, et pas des moindres. Comme je l'écrivais un peu plus haut, les échanges internationaux concernent désormais surtout des hydrocarbures ou des minerais. Vendre du pétrole ou du gaz certifié « équitable » aurait sans doute un plus gros impact sur les vies des habitant-es des pays pauvres que la vente de physalis labellisés... Pourtant, personne n'a jamais vu d'essence *fairtrade* chez Total, ou d'aluminium équitable.

Le second problème des labels équitables, ce sont les prix d'achat aux producteurs. Vous pouvez consulter en ligne les prix que Fairtrade International, le principal organisme certificateur, considère comme équitables. Pour des pommes récoltées en Afrique du Sud en 2020, c'était 30 centimes d'euros le kilo. Trois fois moins que le prix de pommes similaires récoltées en France⁹⁹. Pour d'autres fruits ou légumes, comme les artichauts, les myrtilles ou les cassis, le prix du marché est considéré comme équitable. Les acheteurs s'acquittent simplement d'un premium de 15 % de la valeur d'achat, comme pour les autres produits « équitables ». Pour les pommes sud-africaines, cela fait un bonus de 44 euros par tonne. C'est sans doute mieux que rien, mais parler d'équité n'est pas vraiment approprié quand on ne donne en réalité que quelques centimes de plus par jour à des travailleur-ses qui ne gagnent déjà qu'une fraction du SMIC.

Par ailleurs, seule une partie de la production des coopératives ou des plantations labellisées est achetée aux conditions « équitables » ; le reste est acheté aux conditions du marché, alors que *l'ensemble* de la production doit satisfaire aux conditions du label. Au final, la certification équitable ne fait pas forcément gagner plus d'argent aux paysan-nes impliqué-es. Il n'existe qu'une poignée d'études sérieuses sur le sujet, qui comparent des groupes de paysan-nes conventionnel-les à d'autres ayant choisi de se lancer dans un projet labellisé. Des chercheur-ses ont analysé des centaines de foyers de cultivateur-trices de café au Kenya et au Pérou. Il en ressort que la labellisation équitable ne change pas grand-chose à leur situation. Au mieux, elle permet à des paysans pauvres de ne pas glisser vers la grande pauvreté en cas d'effondrement brusque des cours¹⁰⁰.

Protéger les paysan·nes contre les aléas des marchés internationaux des matières premières, ce n'est pas nouveau. Dans la plupart des pays exportateurs, des organismes centraux étaient chargés d'acheter à un prix garanti l'ensemble de la récolte, puis de la stocker et de la vendre à l'étranger aux meilleures conditions possibles. Ce genre d'organismes était certainement des sinécures lucratives

pour hommes et femmes bien connecté·es au pouvoir politique, n'empêche qu'ils ont joué leur rôle pendant des décennies, bien avant que nos deux Néerlandais n'arrivent avec leur label. Les caisses de stabilisation furent démantelées dans les années 1980 et 1990 suite aux conseils de la Banque mondiale et du Fonds monétaire international dans le cadre de politiques d'ajustement structurel, lors desquelles des expert·es, souvent blanc·hes, conseillèrent les anciennes colonies dans leurs politiques publiques. Le *Ghana Cocoa Board* fut réduit à la portion congrue en 1984. Le *Ugandan Coffee Marketing Board* fut privatisé en 1998. La Caisse de stabilisation et de soutien des prix des productions agricoles de Côte d'Ivoire fut supprimée en 1999. Le tout pour le bien des populations de ces pays, évidemment.

Le commerce dit équitable réintroduit certes des mécanismes de stabilisation, mais il déplace complètement les relations de pouvoir. Alors que les caisses de stabilisation étaient gérées localement, l'ensemble du pouvoir d'un label est aux mains d'Européen·nes, depuis les expert·es qui décident, ou non, d'attribuer le label, jusqu'aux acheteur·ses des chaînes de supermarchés qui décident de la mise en rayon de telle ou telle référence et aux consommateur·trices qui décident d'acheter des produits labellisés.

Les racines coloniales du commerce équitable apparaissent clairement quand on regarde les pays où les producteurs peuvent demander une labellisation. Fairtrade International affirme prendre en compte trois critères pour dresser la liste des pays pouvant en bénéficier : le développement économique, le développement humain et les inégalités au sein du pays. La formule précise n'est malheureusement pas publique. Peut-être qu'elle permettrait d'expliquer pourquoi des pays comme l'Ukraine, la Moldavie, la Macédoine ou la Serbie ne sont pas « certifiables » alors que la Malaisie et le Botswana le sont, malgré leur indice de développement humain et leur PIB par habitant plus élevés. La carte des pays certifiables ressemble surtout à une carte des pays où vivent en majorité des personnes racisé·es.

Tous les organismes de certification ne se valent pas. Le Symbole des producteurs paysans (SPP), qui figure entre autres sur les produits de la société Ethiquable, a une autre vision de l'équité. Pour une tonne de fèves de cacao, Fairtrade International considère qu'il est juste de payer 2 640 dollars (2 200 euros), alors que SPP paye au minimum 3 200 dollars. Pour certains produits, comme la banane, les prix vont du simple au double¹⁰¹. SPP n'a pas non plus de liste de pays certifiables, même si Ethiquable participe depuis mai 2020 à un

autre label, « bio équitable en France », qui regroupe une trentaine de groupements d'agriculteur·trices français·es.

Les petits producteurs font les grandes fortunes

Le meilleur exemple du commerce équitable en France est aussi le plus connu : les cafés Malongo. Leur boîte indiquant que « les petits producteurs font les grands cafés » occupe une place de choix sur les rayonnages des supermarchés et les étagères de nos cuisines depuis les années 1990.

Pourtant, rien de prédisposait Malongo, petite société niçoise fondée en 1934, à devenir équitable envers ses producteurs. Le nom, d'abord. Malongo est (ou était, je n'ai pas pu vérifier) un village sur la rivière Ivindo, au nord du Gabon actuel. C'est aussi un nom de famille répandu au Gabon, au Congo et au Cameroun. Il n'est pas impossible que le fondateur de la société ait choisi de baptiser sa marque d'après un mot figurant sur les premiers sacs de café qu'il reçut, importés d'Afrique-Équatoriale française, sans doute récoltés par des travailleurs forcés. En tout cas, il n'a pas jugé utile d'expliquer d'où venait ce nom, et les dirigeants de la société depuis non plus. La consonance exotique leur suffit.

Durant les premières décennies de son existence, le slogan de Malongo, « le café parfait », accompagnait un logo particulièrement raciste. Il montrait un Noir portant un large sombrero et une grande boucle d'oreille, stylisé à la manière des *minstrel shows*, ce genre de divertissement inventé par des blancs étasuniens au 19^e siècle pour se moquer des ancien·nes esclaves, où ils se peignaient la peau en noir, avec de grands yeux blancs et des grosses lèvres rouges. J'ai demandé à Malongo de quand à quand le logo fut utilisé. J'attends toujours la réponse.

En 1968, l'entreprise fut rachetée par les cafés Rombouts, un torréfacteur anversoise, puis, au début des années 1990, elle se lança dans le commerce équitable. Les dix paysan·nes Mexicain·es figurant sur la boîte de métal cylindrique, emblème de la marque, furent pris·es en photo par le patron de la société, Jean-Pierre Blanc, lors de l'un de ses premiers voyages au Mexique¹⁰². J'ai demandé si ces dix paysan·nes avaient des noms, ce qu'ils et elles étaient devenu·es, et s'ils et elles touchaient des royalties de l'utilisation de leur image sur les rayons de la plupart des supermarchés français depuis trente ans. J'attends toujours la réponse.

Le plus intéressant, chez Malongo, ce sont les documents financiers. On y apprend notamment que pour cent euros de chiffre d'affaires, la société engrange plus de quatre euros de bénéfices. À titre de comparaison, Grand'Mère et Carte Noire réalisent un peu moins de deux euros de bénéfices

pour cent euros de produits vendus, soit deux fois moins. La majeure partie du bénéfice de Malongo est réinvestie, mais les actionnaires perçoivent quand même des dividendes. De 2014 à 2018, entre un et deux millions d'euros filèrent chaque année dans les poches de l'actionnaire majoritaire, les cafés Rombouts. Les Rombouts, toujours propriétaires de l'entreprise éponyme, sont l'une des principales fortunes belges, avec un patrimoine évalué à 65 millions d'euros¹⁰³.

Les lecteur·rices les plus assidu·es en cours d'économie me feront remarquer que tout cela est bien normal, que c'est là le principe même du capitalisme libéral. Des entrepreneurs avisés ont créé un nouveau produit et s'enrichissent avec, et tant mieux si les producteur·rices de café sont un peu moins mal traité·es au passage. Mais c'est bien là tout le problème. Pendant que les dirigeants de Malongo profitent de leurs villas avec piscine dans la vallée du Var, les petits producteurs à l'origine de leur fortune continuent de trimer sous le cagnard du Burundi, de Cuba et d'ailleurs pour gagner des clopinettes. Cet échange inégal, dans lequel des blanc·hes européen·nes profitent du travail des racisé·es, n'a rien de nouveau. Qu'on lui colle l'adjectif « équitable », en revanche, est très problématique.

C'est l'innocence qui fait le crime, écrivait James Baldwin. Le commerce équitable, c'est en grande partie une fabrique d'innocence, un générateur d'ignorance, dans laquelle la plupart des intermédiaires — organismes de certification, distributeurs et marques — essayent de cacher plus ou moins consciemment la véritable nature de leur commerce. Payer quelques centimes de plus des producteur·rices ne les sortira jamais de la pauvreté. En essayant de faire croire l'inverse, les acteurs du commerce équitable justifient le système inégal hérité de la colonisation. Selon eux, acheter « équitable » permet d'accompagner les paysan·nes sur le chemin du développement. Or comme le montre l'histoire de Malongo, c'est faux. Les marques équitables permettent surtout d'augmenter les marges d'entreprises qui bénéficiaient déjà, au 20^e siècle, du système colonial. Acheter des produits dits équitables n'est certainement pas un mal en soi. Mais ne pas remettre en question le discours qu'ils véhiculent, c'est avaler leur ignorance et devenir complice.

5. Appropriations culinaires

Au début des années 1990, un professeur de Harvard, Samuel Huntington, publia *Le Choc des civilisations*, un livre expliquant comment le monde allait fonctionner après la guerre froide. Pour lui, les humains sont divisés en sept, ou huit, ou dix civilisations, il ne sait pas trop, mais en tout cas ces civilisations ne peuvent que se combattre¹⁰⁴. Il y en a des moins bien, comme la civilisation africaine, et des supers, comme la civilisation occidentale tendance anglo-saxonne. Ça vous rappelle quelque chose ?

On pourrait rire de ce genre de délire néo-raciste, mais

Le Choc des civilisations est le quatrième livre le plus lu dans les universités américaines, après *La République* de Platon, *Le Léviathan* de Hobbes et *Le Prince* de Machiavel¹⁰⁵.

À la fin des années 1980, le succès de l'idéologie néolibérale d'une part, qui met l'accent sur les efforts individuels et l'efficacité du marché, et l'effondrement de l'Union soviétique d'autre part, mirent à mal les théories géopolitiques dominantes, qu'elles furent marxistes ou « réalistes ». Les intellectuel·les et les politiques faisaient l'apologie de l'organisation spontanée des individus, capables selon eux de résoudre tous leurs problèmes grâce à l'échange. « La société, ça n'existe pas », déclara même Margaret Thatcher en 1987.

Dans ces conditions, expliquer les différences entre pays par des forces plus grandes que les individus, comme l'impérialisme ou la raison d'État, ne faisait plus recette. Mais on ne pouvait pas non plus dire que tous les humains participaient au marché de la même manière. On voyait bien que, dans la plupart des pays, les capitaux étaient souvent détenus par des blancs alors que les travailleur·ses étaient racisé·es.

Huntington et les « culturalistes » trouvèrent la clé de ce paradoxe. Si les blancs s'en sortaient mieux que les autres, c'est qu'il existait dans la civilisation « occidentale » des vertus particulières, introuvables dans la civilisation « africaine », « bouddhiste » ou « islamique ». Si un gouvernement cherchait à modifier cet ordre des choses, son pays s'en trouvait « déchiré » entre ses racines et son souhait d'appartenir à la civilisation occidentale, ce qui menait aux crises et aux guerres. J'arrête là cet exposé des théories culturalistes, mais on comprend bien leur intérêt pour les blancs : elles permettent de justifier leur position sans s'arrêter un instant sur l'histoire de leur domination.

Ces néo-racistes profitèrent des avancées de la génétique pour donner des fondations pseudo-scientifiques à leurs fantasmes. Ils cherchent ainsi, depuis des décennies, à montrer que les Noir·es sont génétiquement moins intelligents que les blanc·hes, bien que les généticien·nes leur répètent à longueur d'articles scientifiques que les variations génétiques *au sein* d'un groupe social

sont toujours plus importantes que les variations *entre* des groupes, quels qu'ils soient¹⁰⁶.

Pour la plupart des Français-es citadin-es, les restaurants sont le lieu privilégié de cette rencontre avec les théories culturalistes. Les restaurants associés à un adjectif lié à une culture, comme les restaurants asiatiques ou les restaurants italiens, sont apparus au 20^e siècle, au fil des arrivées des immigré-es. Mais ce n'est réellement que depuis la fin des années 1970, et surtout depuis les années 1990, qu'ils sont devenus nombreux et visibles dans toutes les grandes villes. Ils arrivaient à point nommé pour offrir un terrain aux théories de Huntington et consorts.

Parce qu'on ne se contente pas d'y manger. La simple présence de ces restaurants dans l'espace public, leurs noms parfois étranges, les lettres utilisées sur leurs enseignes, leurs bouddhas en vitrine, leur répartition dans l'espace, entre quartiers huppés et quartiers pauvres, et même leurs odeurs, tout cela contribue à construire l'image que l'on se fait des différentes cultures. Même si les restaurants « ethniques » ne jouent pas un rôle géopolitique important, la manière dont on les perçoit peut renforcer des stéréotypes culturels, et, en conséquence, contribuer à expliquer les inégalités entre les humains. Notre perception des restaurateur-trices racisé-es participe de la construction continue, permanente, de la suprématie blanche.

Avant même de hiérarchiser les cultures culinaires, il faut les définir. Et rien qu'à cette étape, les dés sont déjà pipés. Car qui décide de ce qu'est une culture ? Les personnes qui en sont issues ? Ou bien les intellectuel·les, les scientifiques, les banquiers qui accordent les prêts nécessaires à l'ouverture du restaurant, voire les directeurs des startups de livraison à domicile, qui décident des catégories culinaires acceptables ?

Essayez par exemple de manger wolof ou igbo à Paris. Impossible de trouver ces catégories dans les guides gastronomiques, sur TripAdvisor et même rarement en devanture des restaurants. Ce n'est pas que les cuisinier·ères Wolof-es ou Igbo-es boudent la capitale, c'est simplement que les identités culinaires disponibles à Paris sont uniquement celles issues de la colonisation. Un restaurant wolof est un restaurant « sénégalais », un restaurant igbo est « nigérian ». Le plus souvent, ces identités sont encore trop précises et il n'est pas rare qu'on les résume à « africain », « asiatique », « latino-américain » voire tout simplement « exotique ». Olivia Mutae, quand elle créa son restaurant à Paris en 2011, ne revendiqua pas son identité régionale personnelle, elle qui vient du delta du Niger, ni même celle de son pays d'origine, le Nigeria. Elle l'appela simplement *African Kitchen*¹⁰⁷.

Comment les cuisines deviennent légitimes

Quand on est étranger, et a fortiori racisé-e, avoir une identité légitime ne suffit pas pour ouvrir un restaurant. Il faut aussi avoir une gastronomie reconnue comme telle.

Servir des plats traditionnels est hors de question. Traditionnellement, dans les sociétés fondées sur l'agriculture, tous les humains ou presque obtenaient la quasi-totalité de leur apport calorique sous la forme de féculents, que ce soit du pain de céréales, des patates douces écrasées ou de la purée de manioc. Une sauce ou une soupe apportait un peu de goût et parfois un peu de diversité¹⁰⁸. La cuisine traditionnelle française, c'était surtout du pain, cuit une fois par an pour économiser le bois (une fois par mois dans les contrées les plus riches), trempé dans une soupe avec du chou séché (agrémenté de pommes de terre à partir du 18^e siècle) et des oignons, et parfois un bout de lard le dimanche. Si vous voulez ouvrir un restaurant avec un tel menu, je vous souhaite bon courage.

La cuisine de restaurant, avec des plats identifiables, variés et codifiés, a besoin de trois choses.

La première, ce sont les ingrédients. Contrairement à ce qu'on pourrait penser, la présence ou non d'ingrédients de qualité n'est pas une donnée naturelle. Elle dépend de facteurs économiques et politiques. La cuisine gastronomique ne naît jamais d'une végétation luxuriante ou d'une biodiversité exceptionnelle.

Le Noma, à Copenhague, en est la preuve. La Scandinavie n'est pas réputée pour son ensoleillement ni pour la qualité de ses cultures maraîchères. Pourtant, le Noma, avec sa « nouvelle cuisine scandinave », est considéré comme l'un des meilleurs restaurants du monde. Tout simplement parce que c'est la gastronomie qui engendre les produits de qualité, et non l'inverse. Le renouveau de la cuisine scandinave a entraîné la création de nombreuses petites exploitations, capables de livrer tout ce dont les chef·fes de Copenhague ou de Stockholm ont besoin, y compris des figues, des abricots et du vin ! On assiste au même phénomène à Berlin. Les exploitations locales de qualité, dévastées par la Seconde Guerre mondiale puis par trente ans de collectivisme sous le régime socialiste, étaient inexistantes. C'est la demande des restaurants de luxe dans la capitale allemande qui pousse les maraîcher·ères et les éleveur·ses à améliorer la qualité de leurs produits.

À contrario, si les meilleurs ingrédients sont exportés, la gastronomie locale en pâtit. En Islande, un pays qui comptait l'une des plus importantes flottes morutières du monde, on ne mangeait jusqu'à très récemment que du haddock. La morue, plus chère, était exportée¹⁰⁹. Même chose en Colombie, où il était jusqu'aux années 2010 presque impossible de se faire servir un bon café. Les paysan·nes le récoltait, les planteurs le vendaient et les marchands l'exportaient, mais personne n'en buvait. Il était bien plus rentable d'exporter les graines que de les consommer. Seule l'explosion du tourisme ces dernières années a poussé les Colombien·nes les plus entreprenant·es à créer une culture

locale du café. Tout comme les restaurants gastronomiques engendrent leurs fournisseurs, c'est la demande des touristes qui a fait naître les cafés branchés et les cafés d'origine unique en Colombie.

Le deuxième ingrédient nécessaire pour créer une gastronomie reconnue, ce sont les clients. Les pauvres mangent en général ce qu'ils ou elles peuvent. Par ailleurs, les codes sociaux dictent souvent quel féculent cultiver et comment le consommer. La diversité culinaire n'apparaît qu'avec la formation d'une élite sociale, qui a besoin d'inventer de nouveaux plats pour se distinguer du commun des mortel·les. Ce que l'on conçoit aujourd'hui comme la gastronomie traditionnelle française fut en réalité élaborée dans des cuisines où travaillaient des centaines de servant·es, sans même compter le personnel nécessaire pour faire pousser les légumes et élever les animaux terminant dans les assiettes des aristocrates. Les sociétés sans élites, où aucune capitale ne concentrait suffisamment de richesses pour entretenir de telles usines gastronomiques, ne développèrent pas de riche tradition culinaire¹⁰.

Il y a une exception. Si l'élite tire sa légitimité de son pedigree étranger, ses membres n'ont aucun intérêt à développer une cuisine propre. Au contraire, ils cherchent en permanence à s'identifier à la cuisine de leur contrée d'origine réelle ou supposée. Dans les colonies et les régimes post-coloniaux, les élites économiques et politiques imitent souvent ce qu'elles imaginent être les habitudes de la métropole. C'est la raison pour laquelle la plupart des pays tropicaux n'ont pas de gastronomie locale établie, malgré leurs fruits et leurs légumes d'une diversité introuvable en Europe.

L'Angleterre rentre dans cette catégorie. Jusqu'au 18^e siècle, son élite s'identifiait à la France, par opposition aux paysan·nes anglo-saxon·nes. Les lords mangeaient à la mode de Paris et buvaient du claret, un vin de Bordeaux. L'identité britannique — y compris culinaire — naquit avec le développement de l'impérialisme. Les premières recettes typiquement britanniques, comme le punch ou la soupe de tortue, vinrent directement de ses colonies.

La codification des recettes et des modes opératoires typiques d'une gastronomie est le troisième ingrédient indispensable à sa survie. Les aristocrates et les prêtres de l'Empire inca, de l'Empire ashanti (17^e–19^e siècles, dans le golfe de Guinée), du royaume d'Imérina (16^e–19^e siècles, à Madagascar) et de bien d'autres encore avaient probablement accès à des cuisines très élaborées, fondées siècle après siècle par le travail patient et inventif de leurs cuisinier·ères. Mais on ne le saura jamais, puisque les soldats espagnols, britanniques et français ont brûlé leurs archives, tué leurs scribes, déporté et vendu leurs populations, cassant la transmission écrite comme orale.

La codification passe par la survie des recettes, mais aussi par leur transmission. La publication de livres de cuisine nécessite des éditeurs, des imprimeurs et des client·es, ce qui est loin d'être à la portée de tou·tes ceux et

celles qui désirent partager leurs traditions. Par ailleurs, la plupart des chef-fes prestigieux-ses sortent aujourd'hui d'écoles de cuisine. Or le programme de ces écoles n'est pas neutre. Elles enseignent surtout, voire exclusivement, la cuisine bourgeoise française du 19^e siècle, avec ses sauces-mères, son obsession de la viande et son rythme sempiternel entrée-plat-dessert. Autant de constructions culturelles qui ne sont pas toujours compatibles avec celles des autres¹¹¹.

Les personnes racisées sont désavantagées sur chacun de ces trois critères. Dans les pays où les colons blancs ont mis en place des industries agro-alimentaires tournées exclusivement vers l'exportation, les chef-fes ont beaucoup de difficultés à trouver des agriculteur-trices prêt-es à cultiver des produits de qualité pour le marché local. Les systèmes d'exploitation esclavagistes d'abord, colonialistes ensuite et enfin libre-échangistes ont concentré le capital dans les mains de quelques-un-es, souvent blanc-hes, ce qui rend l'accès aux ressources nécessaires pour créer une maison d'édition de livres de recettes ou une école de cuisine d'autant plus difficile aux personnes racisées. Enfin, en France, le racisme systémique, en réservant aux personnes racisées les postes aux salaires les plus bas, empêche l'apparition d'une clientèle capable de dépenser plus d'une centaine d'euros par convive pour un repas dans des restaurants de cultures gastronomiques différentes.

Les groupes qui n'ont aucun des ingrédients nécessaires à l'apparition d'une gastronomie spécifique sont invisibles, culinairement parlant. Avez-vous déjà vu un restaurant rom ? À ma connaissance, il n'en existe qu'un, le Kóstolda, à Pécs, en Hongrie, ouvert en 2015 dans le cadre d'un projet anti-raciste¹¹².

La hiérarchie du Michelin

Même si elles sont établies et légitimées, les cuisines associées à chaque culture ne sont pas égales. La hiérarchie n'est jamais écrite mais tout le monde la connaît. Un cuisinier tamoul qui travaille dans un restaurant français, c'est normal. Un cuisinier blanc qui travaille dans un restaurant indien, c'est plus rare. Une Vietnamiennne qui met des sushis sur sa carte, ça s'est vu. Une Japonaise qui se lance dans le pho, moins souvent.

C'est la même logique à l'œuvre quand les femmes mettent un pantalon. Se rapprocher de la culture dominante est considéré comme naturel pour les personnes dominées. Inversement, un homme qui met une robe est vu comme un excentrique. Car pour les dominants, s'identifier à des cultures dominées est considéré comme une régression sociale, à moins de se l'approprier.

La hiérarchie des cultures culinaires est invisible jusqu'à un certain point. Dans notre société de consommation, l'argent est utilisé comme un indicateur de position sociale. En général, les personnes socialement plus élevées sont aussi

les plus riches et les produits les plus chers sont ceux qui donnent le plus de prestige social.

Pour en avoir le cœur net, j'ai fait un tableau de tous les restaurants listés sur le site internet du Bib Gourmand et du guide Michelin. Pour chacun d'entre eux, le guide donne le prix du plat le moins cher sur la carte, celui du plat le plus cher, ainsi que les catégories culturelles de sa cuisine. La hiérarchie des prix ne va pas vous étonner : les restaurants européens proposent des plats coûtant en moyenne entre 21 et 45 euros, les plats des restaurants américains coûtent entre 17 et 34 euros, ceux des asiatiques entre 15 et 36 euros, ceux des africains entre 16 et 30 euros, et ceux des moyen-orientaux entre 14 et 25 euros. Ces catégories cachent bien sûr des disparités. Parmi les restaurants asiatiques, les japonais sont en haut de l'échelle, à égalité avec les italiens, tandis que les indiens sont tout en bas, juste en dessous des libanais¹¹³.

Cette hiérarchie est l'expression d'un rapport de force. Les propriétaires de restaurants indiens et libanais ne choisissent pas forcément de leur plein gré d'avoir des prix plus bas que les autres. D'abord, certains d'entre eux s'adressent à une clientèle qui, parce qu'elle est discriminée dans les emplois qui lui sont accessibles, n'a pas les moyens de payer plus de quelques euros par repas. Quant aux autres, ceux qui figurent dans le Bib Gourmand, ils savent simplement, parfois par expérience, que bien peu de client-es seraient prêt-es à dépenser autant dans leur restaurant que dans un restaurant japonais ou français.

Au-delà des prix, les restaurateur-trices racisé-es doivent répondre aux attentes des clients, elles-mêmes modelées par les faiseur-ses d'opinions, comme les journalistes. En allant dans un restaurant d'une autre culture, les client-es recherchent souvent « l'authentique ». Or cette « authenticité » est perçue d'une part par des prix bas, et d'autre part par la confirmation de préjugés sur une culture donnée. En d'autres termes, les restaurateur-trices racisé-es doivent fabriquer de l'authenticité au bénéfice de leurs client-es. C'est ainsi que les restaurateurs italiens aux États-Unis inventèrent les *meatball spaghetti*, des pâtes aux boulettes de viande qui n'ont pas grand-chose à voir avec l'Italie, ou encore les *deep-dish pizza*, des espèces de quiches à la sauce tomate.

Des *maneki-neko* (les chats en plastique remuant la patte) des restaurants asiatiques jusqu'aux tentures dans les restaurants africains, n' imaginez pas que la décoration n'est que l'expression de la culture d'un pays lointain. Elle est surtout l'adaptation d'un-e chef-fe d'entreprise aux attentes de ses client-es.

Ce cirque culturel ne prêterait pas à conséquence si les restaurateur-trices racisé-es n'étaient pas puni-es quand ils ou elles refusent de jouer le rôle qui leur a été attribué. Un restaurant chinois sans baguettes serait mal vu, tout comme un restaurant vietnamien sans nems. De nombreux chef-fes racisé-es témoignent de l'injonction qui leur est faite de rester dans la culture que leur

attribuent les dominants. Dans *The Ethnic Restaurateur*, le sociologue Krishnendu Ray rapporte l'histoire d'un couple de chef-fes d'origine philippine qui ouvrit un restaurant gastronomique français à New York. À force de lire, y compris dans la presse, des commentaires se plaignant de l'absence de lien entre leur origine et leur cuisine, le couple se plia aux injonctions des critiques et apprit à cuisiner des recettes des Philippines. Et les voici aujourd'hui à la tête d'un restaurant gastronomique philippin, malgré eux. Une autre cheffe new-yorkaise, Anita Lo, explique que lorsque des éditeurs de magazines lui commandent une recette, ils veulent de l'asiatique. Elle leur envoie alors une recette japonaise et ils sont contents — alors qu'elle est malaisienne-américaine¹¹⁴.

La gastronomie culturelle ne reflète que ce que les personnes dominantes sont prêtes à accepter. Les cultures qui leur posent problème ne sont pas les bienvenues. Alors que les Algérien-nes sont le premier groupe d'immigré-es en France, les restaurants algériens sont quasiment introuvables.

Sur TripAdvisor, on n'en recense que 31 à Paris, Lyon et Marseille, dont seulement 11 ne proposent que de la cuisine algérienne, contre 124 restaurants tunisiens et 292 restaurants marocains. Les culturalistes tireront sans doute de leur chapeau une explication farfelue du type « *les Algériens sont moins doués pour la restauration, voilà tout* ». Les historien-nes y verront plutôt l'expression de l'impossibilité pour certain-es Français-es d'admettre l'existence d'une identité algérienne arabe.

Les restaurants associés à une certaine culture écotent également des stéréotypes négatifs qui lui sont attribués. Les restaurateur-trices chinois-es sont sans doute les plus touché-es. On les considère souvent comme étant plus sales que les autres, de cuisiner des produits avariés, voire de proposer des plats à base de chien ou de chat (sans qu'aucun élément ne vienne étayer ces hypothèses).

La légende urbaine sur les méfaits du glutamate monosodique colle aussi à l'image des restaurants asiatiques. Le glutamate, parfois identifié sous l'abréviation anglaise MSG, est un exhausteur de goût. Il renforce le goût umami, comme le chlorure de sodium, souvent identifié sous le nom de sel, renforce le goût salé. Vous pouvez acheter du glutamate en cristaux pour 15 euros le kilo, mais je vous conseille plutôt la sauce de soja fermenté pour ajouter une touche umami à vos plats. Le glutamate est aussi nocif à la santé que l'était l'ail autrefois, c'est-à-dire pas du tout¹¹⁵. Mais comme les Italien-nes au siècle dernier, les Chinois-es sont racisé-es, discriminé-es, et leur gastronomie avec¹¹⁶.

Même les affaires internationales se répercutent chez les restaurateur-trices racisé-es, et rarement en bien. Pendant l'épidémie de coronavirus, certains restaurateurs chinois ont reçu des insultes et perdu une partie de leur clientèle. Après le premier confinement, d'autres restaurateurs déclarèrent que les

Chinois-es n'étaient pas les bienvenu-es chez eux. En Inde, un secrétaire d'État, Ramdas Athawale, appela carrément à un boycott des restaurants chinois¹¹⁷.

Certain-es observateur-trices imaginent parfois que les restaurateur-trices racisé-es participent à la déconstruction des mythes racistes. Pour eux et elles, il suffirait d'interagir avec des personnes racisées pour constater l'inanité des théories racistes. Cette idée n'est pas absurde, mais elle ignore complètement le fonctionnement du racisme. Le racisme ne vient pas d'une différence physiologique entre humains qu'il s'agirait d'expliquer, mais du besoin de justifier les inégalités entre groupes sociaux. Constater qu'un serveur racisé peut être agréable ou qu'une cuisinière racisée ne nous empoisonne pas ne change rien à ce besoin de justification. Les néonazis ne sont d'ailleurs pas les derniers à manger des kebabs ou des sushis.

My nem is

On parle d'appropriation culturelle quand des membres d'un groupe dominant reprennent à leur compte des pratiques d'une culture dominée tout en empêchant, volontairement ou non, aux membres du groupe dominé d'en profiter aussi.

Le couscous en est le parfait exemple. Du temps de l'Algérie française, les colons n'en mangeaient pas, c'était le plat des Arabes. À partir de 1962, date de l'indépendance du pays, changement complet : les pieds-noirs débarqué-es en France firent du couscous *leur* plat, s'appropriant une recette qu'ils et elles dédaignaient quelques années plus tôt. Le plat devint un symbole de la culture colonialiste française, au point que les cadres du Front National n'hésitèrent pas à organiser leurs réunions dans des couscouseries¹¹⁸.

On retrouve ce genre d'appropriation dans le thé Earl Grey. L'ajout d'écorces d'agrumes dans le thé noir était une pratique ancienne en Chine. Un anglais, George Staunton, observa la méthode en 1793. Il la fit répliquer pour le bénéfice de son employeur, la East India Company. Il remplaça les écorces d'orange par de l'essence de bergamote, puis il lui accola le nom d'un homme politique de l'époque pour faire bonne mesure. Le Staunton Earl Grey était né, sans aucune référence à ses origines chinoises¹¹⁹.

Ce genre de pratiques n'a rien à voir avec les échanges culturels d'égal à égal, qui existèrent aussi. Toute la cuisine que les Japonais-es appellent *nanban* (« barbare »), allant du *tempura* (friture) au *kasutera* (des gâteaux aux œufs) et à la sauce *ponzu* (au soja et au sucre), est dérivée des plats que cuisinaient les marchands portugais et néerlandais dans le port de Nagasaki au 17^e siècle¹²⁰. Même chose pour le *vinha d'alhos*, une marinade de vin et d'ail apportée par les Portugais à Goa et qui fut adaptée en vindaloo par les cuisiniè-res indien-nes. Dans ces deux exemples, aucun représentant d'un

groupe dominant ne réclame pour lui les fruits d'une recette développée par des membres d'un groupe dominé.

En revanche, quand les bénéfices issus d'une pratique d'un groupe dominé rentrent dans les poches des membres du groupe dominant, on a un problème. Elvis Presley et Eminem sont d'éminents chanteurs et *show-men*. Pourtant, les rythmes qu'ils utilisent dans leurs chansons viennent directement de pratiques africaines-américaines (le rock'n'roll et le hip-hop). Sans remettre en cause leur talent ni leur travail, on sait qu'ils eurent accès à des opportunités refusées aux chanteurs Noirs. Il suffit que quelques disc-jockeys répugnent à diffuser des artistes Noirs à l'antenne de leurs radios, ou que quelques directeurs de supermarchés refusent de vendre leurs disques, pour que les producteurs de musique refusent de signer des chanteurs Noirs ou qu'ils les mettent moins en avant. Les producteurs sont là pour gagner de l'argent, après tout. C'est ce genre de comportements, en plus des inégalités documentées concernant l'accès au capital financier, culturel et social, qui engendrent la possibilité de l'appropriation culturelle, en musique comme en cuisine.

L'appropriation culturelle gêne nombre d'intellectuel·les blanc·hes car elle les force à regarder le racisme structurel en face. Selon les théories libérales, l'appropriation culturelle est impossible car quiconque produit quelque chose (en musique ou en cuisine) peut le vendre et en tirer un profit. Le racisme institutionnel fait voler en éclat le mythe de l'autonomie individuelle et entraîne avec lui tout l'édifice intellectuel sur lequel reposent nos institutions.

La marque de nems Luang, par exemple (devenue aujourd'hui Traditions d'Asie). Cette ligne de plats en boîte fut créée par une Laotienne immigrée en Bretagne et son mari dans les années 1980. Le couple avait un restaurant asiatique dans une petite ville du Finistère. Selon les dires du Breton, il inventa une machine à humidifier les feuilles de riz et commercialisa en grande surface les premiers nems tout préparés. Pour sa marque, il prit la moitié du nom de l'ancienne capitale du Laos, Luang Prabang. Dans son histoire, qu'il raconte régulièrement dans des livres ou, plus récemment, dans un documentaire diffusé sur France 3,

le rôle de celle qui est désormais son ex-femme n'est jamais abordé, ou alors comme celui de l'épouse grippe-sous qui lui suça son argent. L'idée qu'il ait pu s'approprier, à son seul bénéfice, une partie de la culture laotienne ne lui a jamais effleuré l'esprit¹²¹.

Comme ce Breton, les blancs qui utilisent des éléments d'une culture dominée ne s'aperçoivent pas de la relation de pouvoir qui permet et imprègne leur démarche. Le cocktail Mai Tai fut inventé par un blanc californien dans les années 1940¹²². Il n'a strictement rien de polynésien, mais on lui affubla un nom dérivé de *maita'i*, qui signifie « bon » en tahitien. Sans doute parce que ça sonnait bien et parce que la Polynésie était à la mode à l'époque, après que des centaines de milliers de soldats US venaient de revenir de la guerre dans le

Pacifique.

La culture polynésienne est toujours à la mode près d'un siècle plus tard, avec les *poke bowls*. À l'origine, le poke (prononcé « pokè » et qui signifie « tranché » en hawaïen) est un plat à base de poisson cru coupé en lanières. Aujourd'hui, c'est un bol où l'on trouve de tout, du chou frisé, du saumon, des avocats ou de la sauce mayo, servi dans des restaurants *fast casual* (comme un fast food, mais pour une clientèle aisée)¹²³. Un plat inventé par les Hawaïen-nes est devenu une mode globale. Entre les deux évènements, des blancs prirent possession des îles hawaïennes pour y faire pousser des cannes à sucre, renversèrent la monarchie autochtone, accaparèrent le pouvoir et les ressources des îles, racisèrent les habitants non-blancs et leur interdirent certaines pratiques... Et l'on voudrait nous faire croire que le mécontentement de nombreux-ses Hawaïen-nes face à la mode du poke chez les blanc-hes est illégitime ? Certains blancs s'imaginent même honorer les personnes racisées dont ils récupèrent la culture, soulignant inconsciemment qu'ils considèrent qu'une pratique est tirée vers le haut quand elle est répliquée par des blancs. Dans une émission de Top Chef consacrée à l'Asie en 2017, où tous les chefs invités étaient blancs, l'un d'entre eux se déclara « ambassadeur de ces gens » (il parlait des « Asiatiques ») parce qu'il ajoute des ingrédients achetés dans une épicerie asiatique à ses recettes¹²⁴. Ambassadeur autoproclamé, évidemment. Je vous laisse imaginer la réaction de ces « ambassadeurs » si un chef texan faisait une sauce pour frites à base de foie gras du Périgord en se déclarant ambassadeur de la gastronomie française à Dallas...

Faire bouger les lignes

La hiérarchie des cuisines, comme celle des cultures, est en perpétuel mouvement. Les restaurants japonais, considérés dans les années 1970 comme une sous-catégorie des restaurants chinois, sont aujourd'hui parmi les plus prestigieux. La performance économique du Japon dans l'intervalle n'est pas étrangère à cette progression. Même chose pour la cuisine coréenne, devenue très à la mode alors qu'elle était invisible en France il y a une vingtaine d'années. Les produits culturels, de la K-pop au cinéma en passant par la gastronomie, ont suivi dans le sillage des entreprises coréennes comme Samsung, Hyundai ou LG.

Certain-es chef-fes racisé-es peuvent se libérer des contraintes que les blanc-hes associent à leur culture dès qu'ils ou elles disposent d'un capital culturel et financier suffisant pour ne plus dépendre de l'opinion des blanc-hes. Aux États-Unis, où un nombre important d'Asiatiques-Américains a désormais les moyens d'aller manger dans des restaurants gastronomiques et où les rédactions des grands médias emploient des journalistes suffisamment divers-es pour comprendre la complexité de certaines cultures culinaires,

plusieurs restaurants sont sortis du moule imposé par les blancs. Le Momofuku Noodle Bar de David Chang, ouvert en 2004 à New York, et le Kogi BBQ Truck de Roy Choi à Los Angeles furent les précurseurs du renouveau de la cuisine asiatique-américaine. On trouve désormais, au moins dans les plus grandes villes des États-Unis, des restaurants qui tracent leur propre route, mettent au menu des queues de cochon et des mâchoires de thon, si ça leur chante, et qui finissent dans le guide Michelin.

Difficile de trouver une dynamique similaire en France.

Les chef-fes étrangers sont légion à Paris, les Japonais-es arrivant sûrement en tête des nationalités les plus étoilées au Michelin derrière les Français-es. Mais le foisonnement culturel qu'on trouve aux États-Unis n'est pas encore advenu en Europe. Le seul chef étoilé aux origines algériennes, à ma connaissance, est Akrame Benallal. Dire qu'il ne met pas en avant son identité française-algérienne est un euphémisme. Bien qu'il ait vécu treize ans en Algérie, il ne mentionne jamais l'influence possible de la cuisine algérienne sur ses créations quand il parle aux médias. Il contribue même au « Printemps du Goût », une foire nationaliste vantant les mérites de la cuisine *française*¹²⁵, et va jusqu'à donner des interviews à *Valeurs Actuelles*, un magazine fréquemment considéré comme rapportant le point de vue de l'extrême-droite.

Les choses bougent pourtant. Le Waly-Fay, à Paris, propose depuis 1997 de la cuisine sénégalaise et camerounaise haut de gamme. À quelques kilomètres de là, Alexandre Bella Ola, patron du « bistro afropéen » Moussa l'Africain, entend « donner ses lettres de noblesse à la cuisine africaine ». Toujours à Paris, Élis et Vanessa Bond ont ouvert le Mi Kwabo début 2020, un excellent restaurant gastronomique français-africain. Afrik'n'Fusion, créé en 2010 par trois Français originaires du Sénégal, est devenu une franchise et compte désormais six restaurants en Île-de-France. Leur programme est une référence on ne peut plus claire à la hiérarchie des cultures, puisqu'il entend « porter la cuisine africaine au même rang que les autres cuisines et lui donner la place qu'elle mérite dans la gastronomie mondiale ».

Gabriel Stein, l'un des deux cofondateurs de Osè, duo de restaurants « afro-parisiens » (c'est écrit sur leur logo : « Straight Outta Château d'Eau »), voit ce mouvement culinaire comme la réappropriation d'une identité culturelle, celle des hommes et des femmes Noirs-es et européens-es. « Nous faisons partie de cette génération qui n'a plus envie de choisir entre sa culture "urbaine" occidentale et ses racines », m'a-t-il écrit. Sans parler de revendications politiques, il rapproche ce mouvement culinaire de Black Lives Matter et même de *Black Panther*, un film sorti en 2018 qui parle à la fois de super-héros et des liens impérialistes entre l'Afrique et les anciennes puissances coloniales. « Tout ceci n'est pas une coïncidence, cela se produit en même temps, pour les mêmes raisons. Il me semble donc inévitable que la restauration africaine s'intègre et s'adapte comme l'ont fait précédemment les cuisines asiatiques ou

mexicaine », dit-il.

Ces nouveaux concepts sont malgré tout cantonnés aux très grandes villes européennes. Pour la plupart des Français-es, les cultures culinaires restent amalgamées au rayon « Produits du Monde » de leur supermarché, où la paella côtoie le riz cantonais et les tortillas. Comme pour les nems Luang, quasiment tous les maillons de la chaîne de production de ces produits « exotiques » sont contrôlés par des blanc·hes. Ces appropriations culinaires, parfois inventées de toutes pièces, comme la pizza hawaïenne, ne servent qu'à projeter une image stéréotypée des cultures étrangères. Elles permettent surtout de renforcer l'identité culturelle dominante en lui donnant un contour. L'étiquette « exotique » accolée à certains produits permet de les exclure du champ culturel considéré comme normal et de rejeter certaines pratiques en dehors de ce qui serait acceptable pour la culture du groupe dominant.

On est encore loin d'un monde culinaire où chacun·e pourrait exprimer son identité comme il ou elle l'entend, sans subir l'héritage de plusieurs siècles de domination et sans être jugé·e sur sa race ou sa culture. Et les racistes de tous bords n'aident pas.

6. Le racisme à table

Il y a un peu plus de trois cents ans, des marchands européens créèrent un système d'échanges inégaux reposant sur l'esclavage, et ce en grande partie pour répondre à l'addiction au sucre des aristocrates espagnol-es, portugais-es, anglais-es et français-es.

Depuis, des intellectuels se sont efforcés de justifier ces inégalités pour présenter la suprématie blanche comme quelque chose de normal. Ils utilisèrent d'abord la théorie des races, plaçant les blanc-hes au sommet. Puis ils la remplacèrent par la théorie du développement économique, les blanc-hes devenant les habitant-es des « pays développés », que tous les autres avaient vocation à imiter. Aujourd'hui, ils expliquent que les racisé-es ont des cultures irréconciliables avec celle des blanc-hes et que le choc des civilisations est inévitable, normal, naturel. Pour justifier la suprématie blanche, ils utilisent toujours la même technique. Ils créent des catégories aux frontières infranchissables entre humains, au sein desquelles chacun-e est prisonnière.

Quelle que soit la théorie retenue, la nourriture fut systématiquement utilisée pour l'afficher et la transmettre. L'alimentation est l'une des pratiques culturelles les plus importantes, puisqu'on mange généralement trois fois par jour et très souvent à plusieurs. Les assiettes reflètent les valeurs du groupe qui se met à table. Et comme la division des humains en catégories raciales reste l'une des fondations de la justification des inégalités, elle s'exprime très clairement sur les étals des boulangeries, au menu des restaurants et même dans nos placards — et c'est toujours vrai aujourd'hui, alors que le racisme est officiellement combattu par toutes les institutions, du gouvernement jusqu'aux supermarchés.

En dressant des parallèles entre certains aliments et des groupes racisés, les blanc-hes expriment les stéréotypes qu'ils ont des autres et, par effet miroir, se définissent eux-mêmes. Les Noir-es sont systématiquement associés aux boissons tonifiantes comme le café et le chocolat, ainsi qu'au sucre¹²⁶. Cela n'a pas grand-chose à voir avec la couleur de peau. Imagine-t-on un instant que l'on associe les Noir-es aux radis noirs, aux scorsonères, à l'ail confit (noir) ou au caviar ?

Cette association entre boissons tonifiantes et Noir-es vise surtout à renforcer les clichés racistes du Noir enfantin et serviable, mais aussi sexuellement tentateur et sensuel, proche de l'animal. Ces clichés impliquent par opposition que les blanc-hes soient adultes, responsables et raisonnables — et justifient la relation inégale entre les deux groupes.

La haine d,antan

La plongée dans les livres de pâtisserie du 20^e siècle est un voyage dans un monde de recettes d'un racisme crasse. Le « n*gre rose », par exemple. Un biscuit au chocolat sur lequel on pose une boule de crème au beurre à la framboise, glacée au chocolat. On taille ensuite une double incision horizontalement, au milieu de la boule, pour en évider une tranche et faire une grosse bouche rose. On obtient la figure du Noir des *minstrel shows*, aux grosses lèvres inhumaines, sans yeux, sans nez, où juste une bouche suffit pour que tout le monde comprenne ce dont il s'agit¹²⁷.

La bibliothèque municipale de Dijon a mis en ligne ses archives, riches de plusieurs milliers de menus, issus pour la plupart de collections privées. On y trouve en dessert des « n*gre en chemise » ou « n*gre et blanc », des mousses au chocolat recouvertes de crème, jusque dans les années 1980. En fin de repas, on offrait parfois aux convives des « petits n*gres » (j'imagine que c'était les cafés), le comble étant atteint par ce menu de communion de mai 1980, qui se termina par des « petits n*gres et leurs larmes de joie » (sans doute des cafés arrosés d'une goutte d'alcool).

Les entrepreneurs de l'agro-alimentaire ne sont pas en reste. Banania, qui passa de main en main régulièrement depuis sa création dans les années 1910, conserva au fil des propriétaires son tirailleur souriant. Sous une forme ou sous une autre, il orna les boîtes de chocolat en poudre jusqu'en 1977 et dissémina plus que tout autre le stéréotype du Noir enfantin et serviable.

L'entreprise Brun (qui faisait à l'époque partie du groupe Lu) commercialisa dans les années 1970 et 1980 les « Papou », des biscuits au chocolat représentés par des Noirs aux lèvres rouges immenses, avec un os dans les cheveux. Dans une pub télé diffusée en 1979 et conservée par l'Institut national de l'audiovisuel, Brun enchaînait les clichés racistes. On voit d'abord des « Papous » fainéants dormir sous un cocotier, puis, à demi débiles après s'être pris une noix de coco sur la tête, essayer de séduire une « Papoue ». Même si la commercialisation des Papou s'arrêta dans les années 1990, son propriétaire, le groupe Danone, renouvela la marque auprès de l'Institut national de la propriété intellectuelle jusqu'en 2003.

Créola, une marque de flans lancée par la Roche aux Fées (devenue Chambourcy, puis absorbée par Nestlé) dans les années 1970, disparut elle aussi dans les années 1990. Dans une pub télé de 1987, on pouvait voir trois enfants manger des flans « à la vanille, au caramel, au chocolat ». Leurs couleurs de peau s'accordaient aux couleurs des desserts. Les créatifs de Lintas, l'agence qui a pondue cette pub, n'avaient probablement rien de racistes. Mais en reprenant les codes associant les peaux foncées au sucre et au cacao, ils renforcèrent encore un peu plus les fondations mentales de la suprématie blanche.

Il fallut attendre les années 2010 pour qu'Haribo retire de son assortiment les bonbons « tête de n*gre » au réglisse, représentant un visage stéréotypé à la manière des *minstrel shows*¹²⁸.

La biscuiterie Saint-Michel, quant à elle, lança en 1986 une marque de biscuits au chocolat sous le nom de « B**boula », une insulte raciste répandue en France depuis la Première Guerre mondiale¹²⁹. Sur les paquets, on pouvait voir un petit garçon Noir habillé d'une peau de léopard (mais illustré sans les codes des *minstrel shows*). Fort du succès de ses ventes, Saint-Michel produisit quantité de produits dérivés, notamment le service Minitel « 36 15 B**boula » et un 45 tours où l'on apprenait que le petit garçon B**boula était le roi de B**bouland.

En 1994, Saint-Michel installa pour sa marque un « village africain » au zoo de plein air de Port-Saint-Père, près de Nantes. Pour l'animer, vingt-quatre figurant-es venu-es de Côte d'Ivoire, dont quatre enfants, étaient exhibés-torses nus, y compris les femmes, aux côtés des animaux du zoo. Ils et elles travaillaient sept jours sur sept et étaient payés de la main à la main, sans couverture sociale, entre 300 et 800 francs par mois (soit entre 70 et 200 euros par mois en tenant compte de l'inflation). L'opération n'était pas discrète. La publicité pour ce spectacle, représentant une femme aux seins nus, fut publiée en pleine page dans Ouest-France et plusieurs élus locaux étaient annoncés pour la cérémonie d'ouverture¹³⁰.

Quelques jours après son inauguration, une dizaine d'associations montèrent au créneau pour dénoncer ce zoo humain. Trois semaines plus tard, la situation des figurant-es fut régularisée et on les rémunéra au SMIC. Les quatre enfants purent aller à l'école. À ma connaissance, la plainte initiée par les associations de défense des droits humains pour atteinte à la dignité humaine n'aboutit jamais. Le zoo fut quand même condamné en 1997, pour non-respect du droit du travail¹³¹. En substance, l'État nous dit qu'organiser des zoos humains, c'est ok, mais à condition que les cotisations sociales soient payées ! Contrairement à ce qu'on peut lire sur la plupart des sites qui mentionnent l'affaire, la marque de Saint-Michel continua sa carrière dans les supermarchés français jusqu'à la fin des années 1990. Elle ne fut pas retirée parce qu'elle était éhontément raciste, mais parce que son nouveau propriétaire, le groupe Bahlens, lui préféra les biscuits Pick Up, une marque lancée dans plusieurs pays européens. C'est la rationalisation des dépenses marketing de Bahlens qui débarrassa nos supermarchés des biscuits B**boula, pas une quelconque réflexion sur le racisme¹³².

Le jour sans fin

Sur internet, on trouve de nombreux sites perso consacrés aux années 1970 ou

1980 pour qui les anciennes boîtes de Banania, les Papou ou les B**boula sont des madeleines de Proust. En général, leurs auteurs reconnaissent le caractère raciste des gâteaux, mais ajoutent que « c'était une autre époque ». Une autre époque, vraiment ?

Banania a réintroduit l'image du Noir rieur sur ses paquets de chocolat en 2005¹³³. C'est maintenant un enfant Noir, coiffé du fez rouge des tirailleurs sénégalais enrôlés dans l'armée française, qui tend au client un bol de chocolat chaud des deux mains, avec un large sourire serviable. Les designers de la marque l'ont même affublé de grosses lèvres rouges dans le style des *minstrel shows*. Quelques années plus tard, le logo des années 1960, où un Noir stylisé avec d'immenses lèvres boit une tasse de chocolat, était de retour sur les produits de la ligne « arôme intense ».

Au rayon féculents, on trouve toujours, à l'heure où j'écris ces lignes, une marque de riz étuvé représentée par un esclave ou un serviteur en smoking, inspiré du personnage de *La Case de l'oncle Tom*. Il n'a qu'un prénom et un sourire, mais garantit toujours le succès à ses client-es.

Les stéréotypes racistes au supermarché ne sont pas limités à la France. En Autriche, une marque de smoothies a lancé en 2017 une publicité où une bouteille noire était accompagnée de la phrase « elle passe rarement la frontière¹³⁴ ».

Dans les pays germanophones, tous les marchés de Noël ou presque vendent des chocolats chauds arrosés de brandy sous le nom de « Lumumba ». Le nom ne fut pas choisi pour honorer l'ancien premier ministre du Congo, mais pour se moquer de lui, de son assassinat et des velléités indépendantistes de certains leaders africains¹³⁵.

À Hambourg, un torréfacteur affiche sur ses emballages que son café est « le vrai "Noir", racé et énergique¹³⁶ ».

En Espagne, en 2017, la boisson chocolatée Cola Cao diffusa une publicité montrant un homme Noir sortant d'un verre, servant la boisson à deux blanc·hes. Conguitos, des bonbons au chocolat dont le nom signifie « petits Congolais », sont représentés par des personnages difformes aux immenses bouches rouges. Le racisme de ces marques est régulièrement dénoncé, mais les produits sont toujours commercialisés¹³⁷.

L'utilisation de stéréotypes et d'imagerie raciste autour de produits tropicaux, sucrés ou excitants perdure depuis plus de trois siècles. Ce sont toujours les mêmes clichés, et toujours les mêmes cris outrés lorsque certain-es pointent du doigt leur caractère raciste. Et toujours les mêmes équivalences érigées en boucliers, comme si le passé n'existait pas.

« S'il faut débaptiser les Lumumba, il faut aussi débaptiser les boules Mozart à la pâte d'amande », écrit un commentateur sur le site du quotidien autrichien *Der Standard*. « Éliminer les noirs, c'est pas ça plutôt le racisme ? » demanda

un utilisateur de Twitter en réaction au retrait des bonbons racistes de Haribo. Sans oublier les nombreux appels ironiques à interdire les religieuses et les pets de nonnes quand les pâtisseries se sont mises à retirer les têtes de n*gre de leurs vitrines.

Évidemment, ces comparaisons ne tiennent pas. Se moquer de personnes moins privilégiées, moins riches, structurellement discriminées, ce n'est pas la même chose que de se moquer de plus riche que soi. C'est la différence entre l'humour et l'humiliation. Les noms de ces gâteaux et de ces boissons, ces représentations de Noir-es, ces associations d'idées ne sont pas nées de l'imagination des cuisinier-ères. Elles sont le fruit de longues campagnes racistes visant à justifier les politiques coloniales ou esclavagistes de certains pays. Lutter contre le racisme à table et au supermarché n'a rien d'exagéré ou de tatillon.

En invoquant l'argument de la futilité, les défenseur-ses du racisme dans l'alimentation font bien plus que lutter contre la remise en cause de la suprématie blanche. Ils et elles la soutiennent activement en fabriquant de l'innocence.

Vincent P. est glacier à Nivelles, en Belgique. Il y a quelques années, il renomma ses glaces au chocolat « Tête de n*gre » en « B**boula ». En 2017, un riverain s'émut de ces nouvelles insultes racistes utilisées pour nommer des parfums de glace et il alerta une association antiraciste. Vincent P. changea le nom de ses glaces face à la menace d'une assignation en justice. « C'est incroyable ce qu'il se passe. Tout cela autour du nom d'une glace qui n'a rien de raciste. En plus, je n'ai rien inventé. Quand j'ai repris les glaces à Omer, cela s'appelait déjà comme ça ! » déclara-t-il au journal local¹³⁸. Outre qu'il est de notoriété publique que « b**boula » est une insulte raciste, Vincent P. ne jugea pas utile de faire une recherche sur internet avant de rebaptiser sa glace et d'imprimer ses menus. Au lieu de cela, il inversa l'insulte et se déclara victime. Innocent.

Grégory et Virginie F. sont chocolatiers à Auxerre. Ils vendaient des spécialités appelées « B**boula » pour l'une, « N*gro » pour l'autre, créées par leur prédécesseur en 1997. Il s'agissait selon la chocolaterie de rendre hommage aux tirailleurs sénégalais. En 2014, après que deux associations antiracistes eurent demandé qu'on change les noms de ces chocolats, Virginie F. déclara qu'il ne s'agissait « en aucun cas d'une injure ou d'un autre qualificatif raciste¹³⁹ ». On les accusait à tort, disaient-il-elle. Innocent-es.

Yannick T. est pâtissier à Grasse, dans le sud de la France. En 2000, il créa et vendit deux confections, nommées « Dieu » et « Déesse », représentants des Noir-es stylisé-es à la façon des *minstrel shows*, avec de grosses lèvres roses, de grands yeux blancs et des organes sexuels démesurés. Quand, en 2015, une association de défense des droits humains lui fit remarquer que ses gâteaux reprenaient plusieurs clichés racistes, Yannick T. s'offusqua. « Je ne comprends ni pourquoi ni comment est née cette controverse », déclara-t-il au *Parisien*.

« Le chocolat noir est plus facile à travailler et tient mieux (que le chocolat blanc), c'est tout. Je ne suis pas raciste¹⁴⁰. » Innocent.

Tou-tes les chef-fes ne sont pas aussi prompt-es à alimenter la machine à innocenter. En avril 2019, le Dépôt Légal, à Paris, mit au menu une « tch*ng tch*ng^H salade », des rouleaux de printemps dans une sauce au gingembre et au lait de coco. Christophe Adam, chef du restaurant en question, s'excusa platement et probablement sincèrement deux jours après qu'une journaliste l'eut révélé sur Twitter¹⁴¹.

Bien sûr, il y a une différence entre vendre des pâtisseries humiliant les racisé-es et vendre des esclaves aux planteurs de la Martinique. Pourtant, la logique est la même. Il s'agit de justifier une pratique en invoquant les attributs physiques et moraux imaginaires d'un groupe social en situation d'infériorité.

Si l'on considère qu'il est normal de vendre un produit sous une appellation insultante, c'est soit que l'insulte n'en est pas une, soit qu'il est légitime d'insulter les personnes visées. Comme on peut écarter la première hypothèse (puisque des personnes racisées se sentent insultées et le font savoir), il ne reste que la seconde. Vendre des glaces « b**boula » et des chocolats « n*gro », c'est solidifier la suprématie blanche en normalisant le rabaissement de certains groupes sociaux.

Vincent, Grégory, Virginie et Yannick déclarèrent tou-tes que leurs client-es aimaient et achetaient volontiers leurs créations. Il faut bien vivre après tout, et le client est roi. La tradition fut aussi invoquée. Si ça se fait depuis longtemps, ça ne peut pas être bien grave, dirent-ils-elle. En Suisse, le parquet a même utilisé cet argument pour ne pas donner suite à une procédure enclenchée par une association antiraciste visant une pâtisserie appelée « Hérisson noir » qui reprenait les codes de la représentation raciste des Noir-es. Le gâteau étant vendu tel quel depuis quarante ans, il ne pouvait être raciste, déclara en substance le procureur. L'association antiraciste fut, quant à elle, condamnée à cinq mille francs suisses d'amende pour avoir menacé le pâtissier d'un appel au boycott¹⁴².

Normalisé et lucratif, ce racisme est rendu possible par tou-tes ceux et celles qui, chaque jour, décident que ce n'est pas bien grave. Pas bien grave de relancer l'iconographie raciste de Banania si ça peut aider les ventes. Pas bien grave de mettre des insultes racistes au menu. Pas bien grave de décrire son produit avec des clichés racistes. Cette somme de petites décisions pas bien graves, parce qu'après tout il ne s'agit que de chocolat ou de café, entretient un système inventé il y a trois cents ans. La culpabilité est peut-être moindre quand on vend des « b**boulas » que quand on vend des esclaves, mais la responsabilité est la même.

7. Manger woke

Dans ce genre de livre, les éditeurs demandent souvent que le dernier chapitre propose des solutions, afin de terminer sur une note d'optimisme et pas sur un sentiment d'impuissance. Sans vouloir paraître défaitiste, ma conclusion est un peu plus réservée.

Croire que l'on peut individuellement résoudre un problème systémique, c'est déjà, en soi, l'expression d'un sentiment de puissance qui n'est pas forcément justifié. Ça a même un nom, « le syndrome du sauveur blanc ». Acheter des produits dont on nous certifie qu'ils sont équitables, ou garantis « 100 % sans esclavage » comme le chocolat Tony's Chocolonely, ce n'est pas un mal, mais cela ne change strictement rien à la situation des personnes racisées. Au mieux, l'acheteur-se est satisfait-e de son achat. Au pire, il ou elle a le sentiment d'avoir fait quelque chose. Dans tous les cas, il ou elle continue de toucher le dividende de la blancheur, et les travailleur-ses racisé-es ayant cueilli les grains de café ou les fèves de cacao continuent de subir un système inégal reposant sur le racisme.

Que ce soit dans sa forme développée au 18^e siècle ou dans ses mutations plus récentes comme le culturalisme, le racisme est une formidable machine à justifier les inégalités. La machine fonctionne car elle « naturalise » tout ce que l'on peut observer en tant qu'individu sans laisser de place aux explications alternatives. Les Noir-es sont en moyenne plus pauvres ? C'est qu'ils et elles sont moins intelligent-es, explique le raciste. Les Arabes vivent plus souvent dans des conditions dégradantes ? C'est que leur culture les encourage à développer des bruits et des odeurs néfastes, explique le culturaliste. Les Roms sont victimes de discriminations systématiques ? C'est qu'ils et elles n'ont pas vocation à être en France, explique le gouvernement. Le racisme rend la victime du crime responsable de ses malheurs et exonère les criminels.

La machine fonctionne car elle change son discours en fonction de la réalité observée. Les Italiens sont pauvres, comme c'était le cas au 19^e siècle ? C'est qu'ils sont d'une race différente des blancs. Ils sont riches ? C'est qu'ils font partie de la civilisation occidentale-chrétienne. Les catégories utilisées par les racistes sont fluides. Elles évoluent en fonction des besoins des dominants.

La machine fonctionne pour toutes les cultures et toutes les couleurs de peau. Tout comme les élites françaises et anglaises justifiaient leur richesse par leurs qualités biologiques à partir du 18^e siècle, les élites japonaises expliquèrent leur succès à la fin du 19^e siècle par leur race. En Chine, depuis la fin des années 1980, le racisme, jusqu'alors limité à certains cercles intellectuels, est devenu un comportement partagé par l'ensemble des classes sociales¹⁴³.

Pour casser la machine, il n'y a que deux solutions.

La première serait de mettre un terme aux inégalités injustes. Le racisme est né du besoin de justifier une situation inique (le fait de réduire en esclavage des hommes qui n'étaient ni des prisonniers de guerre ni des mécréants) tout en préservant l'innocence des responsables. On peut supposer que la fin des inégalités injustifiées rendra inutile l'échafaudage idéologique nécessaire à leur maintien. Après tout, la fin des privilèges accordés à la noblesse a rendu obsolète la racialisation des aristocrates et de leur « sang bleu ». La supériorité innée des nobles était une évidence pour la plupart des Français-es jusqu'aux années 1780 ; ces mêmes Française-s n'eurent aucun problème à adhérer massivement à l'idéologie républicaine quelques années seulement après le début de la Révolution.

La deuxième solution pour casser la machine raciste, qui n'est pas incompatible avec la première, serait d'offrir des alternatives pour expliquer les inégalités observées. L'histoire et la sociologie apportent des réponses plus solides que les théories racistes, et sans provoquer de dissonance cognitive. Une blanc-he qui a déjà vu des personnes racisées a forcément constaté leur ressemblance totale avec les autres humains. Leur attribuer des qualités négatives inexistantes requiert un effort intellectuel. Croire aux théories racistes représente un investissement cognitif peut-être plus important que celui nécessaire à la lecture d'un livre d'histoire.

La période du combat pour les droits civiques des Noir-es aux États-Unis, qui couvrit l'ensemble des années 1960 et correspondit à l'époque des indépendances de nombreux pays colonisés, fut également l'âge d'or des théories alternatives au racisme. La réduction des inégalités observée à cette époque entraîna une réduction du besoin de justification, coupant les ailes aux théoriciens du racisme et laissant la place libre aux historien·nes et aux sociologues. Dès les années 1970, le gouvernement étasunien inventa la guerre contre la drogue pour limiter la liberté des Noir-es et les institutions néocoloniales imposèrent le libre-échange et les ajustements structurels aux pays les plus pauvres, rouvrant grand la porte aux universitaires racistes¹⁴⁴.

L'éducation jouera peut-être un rôle dans la destruction du racisme, mais à la marge. L'antiracisme est devenu la norme au début des années 1990 ; difficile de trouver un film grand public ou un manuel scolaire ouvertement raciste en Europe ou aux États-Unis depuis. Pourtant, en France, ceux et celles qui grandirent avec les pubs Benetton et les campagnes antiracistes de la Fifa ou de MTV votent massivement (à plus de 20 %) pour un parti très proche des milieux suprémacistes blancs, le Rassemblement National.

Surtout, si l'éducation jouait un rôle dans l'adhésion aux thèses racistes, on devrait constater que plus un pays compte de diplômé·es, moins ses dirigeants perpétuent la suprématie blanche. Or il n'en n'est rien : les États-Unis, le Royaume-Uni et l'Australie ont les plus forts taux de diplômé·es au monde, tout en ayant des gouvernements qui encouragent plus ou moins subtilement

l'idéologie raciste.

Encore une fois, si le racisme se perpétue, en mutant d'une forme à l'autre, prenant tantôt les habits du développementalisme, tantôt du culturalisme, c'est qu'il répond à un besoin, celui de justifier un état de fait inégalitaire — la suprématie blanche — hérité de l'immoralité et de l'avidité de certains Européens. Sans le racisme, la richesse de nombreux-ses familles, entreprises et trésors publics serait injustifiable.

Tant que perdureront ces inégalités de fait, l'alimentation sera le lieu privilégié de la diffusion des théories racistes qui les justifient. Depuis l'arrivée du sucre dans les cuisines d'Europe et des États-Unis au 18^e siècle jusqu'au tirailleur sénégalais de Banania, dans sa forme originale ou dans celle d'aujourd'hui, les pratiques culinaires et les marques de produits alimentaires ont participé à la production du racisme et à sa diffusion, en grande partie parce que les produits en question doivent beaucoup au travail de personnes racisées. Et ce n'est pas près de s'arrêter.

Refuser l'impuissance

Mais ce n'est pas parce qu'on ne peut pas sauver le monde qu'il faut se résigner à participer au crime. Le nihilisme est un poison qui ne profite qu'aux puissants.

Pour lutter contre la suprématie blanche, la première étape est de la reconnaître. Pierre Tevanian, un philosophe, voit trois possibilités pour les blanc-hes confronté-es à leur blancheur¹⁴⁵. Vous pouvez vous situer facilement dans sa classification en regardant vos derniers messages sur votre portable : quelle est la couleur de peau des émojis que vous avez utilisés ?

Pour Tevanian, la première possibilité, quand on confronte sa blancheur, c'est l'adhésion. Ce sont les blanc-hes qui sont ouvertement suprémacistes, mais aussi ceux et celles qui ne voient aucun problème dans l'organisation actuelle du pouvoir, qui les favorise pourtant outrageusement. On les reconnaît facilement : ce sont ceux qui utilisent des émojis jaunes sur WhatsApp en expliquant que le jaune représente toutes les couleurs de peau, alors que — comme n'importe quel épisode des *Simpsons* le prouve — le jaune représente les blanc-hes¹⁴⁶.

La deuxième option, c'est la dénégation. C'est refuser d'accepter que la race joue un quelconque rôle dans les inégalités. C'est tout ramener à des facteurs économiques et sociaux en affirmant bien fort que la couleur de peau ne peut avoir d'importance puisque nous sommes tou-t-es égaux-les. Sur WhatsApp, les blanc-hes qui adhèrent à ce discours sont ceux qui utilisent des émojis d'une couleur de peau qui n'est pas la leur, en disant que chacun est bien libre de

choisir les émojis qu'il veut.

Enfin, il y a la conscientisation. C'est accepter d'avoir une race aux yeux des autres, accepter la blancheur, et utiliser des émojis de la couleur qui correspond à son teint. C'est pour un·e blanc·he de développer, comme tou·tes les racisé·es, une « conscience dédoublée », un concept décrit par le sociologue étasunien W.E.B. Du Bois comme étant « une sensation bizarre, [un] sentiment de constamment se regarder par les yeux d'un autre, de mesurer son âme à l'aune d'un monde qui vous considère comme un spectacle¹⁴⁷ ». C'est reconnaître que l'on touche le dividende de la blancheur, et qu'il est payé par d'autres. C'est accepter que nos actions et nos paroles ne soient pas jugées à la même aune que celles des personnes racisées. C'est ne pas prononcer le mot « n*gre », accepter que des Noir·es puissent le dire et comprendre qu'un mot n'a pas la même signification selon la bouche dont il sort.

C'est refuser de penser en catégories et admettre les identités multiples. Accepter qu'on puisse être un chef « afro-parisien » ou au contraire faire de la cuisine traditionnelle française quand on est philippine. C'est accepter que chacun·e puisse choisir son identité tout en restant soumis·e au regard des autres et accepter que ce regard puisse aider, quand on est vu comme blanc·he, ou pénaliser, dans les autres cas.

C'est aussi accepter de payer plus cher dans certains restaurants. Quand un·e client·e paye cent euros dans un restaurant gastronomique, voilà comment se répartissent environ les charges : dix euros partent dans le vin (facturé ensuite beaucoup plus cher sur l'addition, c'est le jeu), vingt euros dans les ingrédients et quarante euros dans les salaires (le reste représente les autres charges, comme la blanchisserie et le loyer, plus la TVA). En d'autres termes, les variations de prix au restaurant ont énormément à voir avec les rémunérations des cuisinier·ères et des serveur·ses.

Quand quelqu'un·e dit qu'un restaurant est particulièrement cher « pour un chinois » ou « pour un turc », il ou elle dit en réalité que le personnel dudit restaurant mérite un salaire moins élevé que celui auquel il prétend. Sur quels critères fonde-t-on ces jugements ? L'habitude, l'usage et la comparaison avec les autres restaurants de cette catégorie culturelle. Or, comme j'espère l'avoir démontré au chapitre 5, la hiérarchie des prix des restaurants de cultures différentes — surtout fonction de la rémunération du personnel racisé — est l'une des conséquences de la suprématie blanche.

Tunde Wey, un chef nigérian basé à la Nouvelle Orléans, s'est fait une spécialité de dénoncer la suprématie blanche par l'alimentation. Il organise notamment des dîners pour débattre de la gentrification dans certains quartiers. Lorsqu'il fait la promotion de ces événements, il annonce que la nourriture sera gratuite, mais il ne précise pas pour qui. Le dîner est en effet gratuit pour les Noir·es, qui habitent en général le quartier depuis plusieurs décennies. Mais les blanc·hes, la plupart du temps directement responsables de la gentrification, sont invités à

payer cent dollars par portion. Tunde Wey justifie sa politique tarifaire à sa façon. « Je sais que c'est scandaleux, explique-t-il. Mais le problème en lui-même est scandaleux. Il lui faut une réponse aussi scandaleuse¹⁴⁸. » Avec son dernier projet, la marque Lot, il propose aux blanc-hes d'acheter du sel marin à cent dollars la boîte de 250 grammes pour contribuer aux réparations pécuniaires des destructions provoquées par la suprématie blanche. Il offre même une édition spéciale *White tears* (larmes blanches), à laquelle on peut s'abonner pour recevoir une boîte de sel tous les mois. Cela aidera les blanc-hes à cuisiner des plats un peu moins insipides, peut-on lire sur le site web alotofsalt.com.

Prendre conscience de sa blancheur et de son propre rôle dans la perpétuation de la suprématie blanche, ce n'est pas uniquement payer plus dans l'espoir de rembourser le trop-perçu du dividende de la blancheur. C'est aussi confronter son entourage. Un jour de 2019, alors que j'avais passé la journée en cuisine à préparer un buffet pour une cinquantaine de personnes, l'une des convives pensa me féliciter en déclarant gaiement que j'avais « travaillé comme un n*gre ». La force me manqua malheureusement pour lui plonger la tête dans le saladier de houmous (il faisait 38 degrés à l'ombre), mais je lui fis comprendre que sa comparaison était inacceptable, et je regrette profondément d'avoir bossé pour elle. Le choix entre l'idée que l'on se fait de la décence et le réseau de solidarités qu'offrent les ami·es et la famille n'est jamais facile, mais accepter les remarques racistes, accepter de boire des « petits n*gres et leurs larmes de joie » ou de manger des « n*gres en chemise » lors de la communion du petit cousin, c'est se rendre complice.

Ceux et celles qui commercialisent des marques racistes, qui écrivent ou publient des livres de recettes coloniales en affirmant que la colonisation, au fond, n'était pas si mal, ceux et celles qui pensent « rendre hommage » aux tirailleurs sénégalais en vendant des pâtisseries odieuses, en oubliant que les tirailleurs furent bien plus mal traités que les soldats blancs, qu'ils furent rapatriés illico sitôt les hostilités terminées pour « blanchir » la victoire, qu'ils ne furent pas payés à la hauteur de ce qui leur avait été promis, oubliant aussi le massacre de Thiaroye, lors duquel des douzaines de tirailleurs furent assassinés pour avoir osé réclamer leur paye, ces blancs et ces blanches nient l'histoire des personnes racisées¹⁴⁹. Ils et elles nient les crimes de certains blancs et produisent de l'innocence. Ils alimentent quotidiennement l'oublioir dont parlait Aimé Césaire en 1950. Ils l'alimentent car ils savent ou soupçonnent ce qu'ils ont à y gagner : le maintien de la suprématie blanche.

Lutter contre l'oublioir est le devoir de tou·tes ceux et celles qui ne se satisfont pas des théories racistes pour expliquer les inégalités qu'ils et elles voient dans la rue, au travail ou au restaurant. Ceux et celles qui savent ou devinent que si les Noirs font plus souvent la vaisselle que le service, ce n'est pas parce qu'ils ont vocation à rester à la plonge, mais qu'il existe un ensemble de rapports de

forces qui leur est défavorable. Chercher à comprendre comment les inégalités sont apparues et comment elles sont entretenues, c'est déjà lutter contre l'oublier, contre la machine raciste. C'est ne pas laisser la suprématie blanche se répandre en soi, malgré ce qu'on avale.

A Car elle est Noire, et non pas noire. Je reviendrai sur la grammaire dans quelques lignes.

B Alors que ce livre part à l'imprimerie, le changement est toujours en cours. Les nouveaux emballages devraient arriver sur les rayons au premier trimestre 2021, m'a dit le service de presse de PepsiCo.

C L'origine du mot « esquimau » est incertaine. Son étymologie est probablement liée à l'algonquien *ayiskimew*, qui signifie « étranger ». Toutes les personnes désignées par le terme ne sont pas d'accord sur son caractère insultant.

D Je mets un astérisque aux mots injurieux. Même s'ils ne l'étaient pas forcément dans le passé, ils le sont aujourd'hui, et perpétrer l'insulte me paraît malvenu.

E Le tabac aussi est une drogue, mais jusqu'à l'invention du tabac blond (*flue-cured*) et de la cigarette au 19^e siècle, il était assez difficile à fumer.

F Une insulte qui signifie peu ou prou « gueux » en suédois.

G Trouvés sur la carte du Bad Saint, restaurant philippin à Washington D.C.

H Une insulte probablement originaire des États-Unis et utilisée pour moquer la langue des immigré-es chinois-es.

NOTES

Les noms d'auteurs·rices ou de sources renvoient généralement à la bibliographie (voir p. 131 à 137).

1 Chapman bros. (1893, p. 665), Union Historical Company (1881, p. 732).

2 Wilkerson (2020, p. 138)

3 La chanson fut composée par Billy Kersands, un Noir qui participait aux *minstrel shows*.

4 Terry (2016).

5 Richardson (2015).

6 Cramer (2020), Clante (2020).

7 C'était l'amendement n° CL847 du projet de loi constitutionnelle « pour une démocratie plus représentative, responsable et efficace ».

8 Ainsi en dispose l'article 226-19 du code pénal. Le Conseil Représentatif des Associations Noires (CRAN) a mené quelques enquêtes de « statistiques populaires », mais, à ma connaissance, aucune dans la restauration.

9 Sur le racisme dans la construction, voir Jounin (2014), notamment p. 39 sur la rigidité des catégories raciales.

10 L'expression est du sociologue américain W.E.B. Du Bois, qui parlait de « salaire de la blancheur » (*wage of whiteness*).

11 Feagin & Van Ausdale (2001), parmi de nombreuses autres études américaines. Je n'en ai trouvé aucune concernant la France, sans doute à cause de l'article 226-19 du code pénal.

12 Tocqueville (1864, p. 262), Renan (1872, p. 93).

13 Fanon (2015, p. 7).

14 Aux États-Unis, le best-seller de DiAngelo (2018) est le meilleur exemple du renouveau du discours sur la blancheur. En France, il y a eu Laurent & Leclère (2013), ou Schaub (2015), mais, à ma connaissance, aucun ouvrage de popularisation. Pour avoir une idée de l'indigence du débat d'idée sur le racisme en France, le livre de Delacampagne (2000), qui arrive à ne pas parler de la colonisation, est exemplaire. Belkacem *et al.* (2019) expliquent bien comment la race reste exclue du champ des recherches légitimes en sciences sociales en France. Sur la nourriture en particulier, il n'y a presque que Birnbaum (2013), et ce dernier parle de judaïsme plutôt que de problèmes raciaux.

15 Frantz Fanon cite Banania pas moins de cinq fois dans *Peau Noires, Masques Blancs*. Voir aussi ce qu'en dit Ndiaye (2008, p. 214). Sur l'usage de « l'ami Yabon » par Banania (qui fut interrompu entre les années 1980 et 2003), voir Garrigues (1991) et *L'Express* (2011).

16 Garrigues (1991, p. 87).

17 Baldwin (1998).

18 Eddo-Lodge (2018, p. 219).

19 Césaire (1955, p. 30).

20 Gerbeau (2002, p. 82) pour les archives réunionnaises. L'OCL et *Kanaky...* (1998, p. 11) pour les archives kanak.

21 Hasters (2019, p. 29).

22 Le passage en question est dans la *Politique* d'Aristote, section 1254b. Voir Thomas (1997, p. 148) pour les débuts de sa lecture racialisée au 17^e siècle et Ndiaye (2008, p. 197) pour sa critique.

Le testament d'Aristote est à lire dans *Vies, doctrines et sentences des philosophes illustres* de Diogène Laërce, liv. 5, parag. 15.

23 Demirel (2005) pour les Romains, Nouveau Testament (Actes des Apôtres, 13:1) pour Siméon Niger et Aubert (2005) pour Saint Maurice.

24 Koslofsky (2014, p. 797).

25 Thomas (1997, p. 54) pour le cap Boujdour, Boulle (2002, p. 160) pour la princesse, Xavier (2012, p. 133) pour les interrogations sur la couleur de peau des enfants.

26 Boulle (2002).

27 Sur l'histoire du sucre, voir notamment Mintz (1986) et Bouchet (2006).

28 Sur la fabrication du sucre en Espagne et en Italie médiévales, voir Barcelo & Labarta (1988).

29 *Europe 1* (2017) écrit que Coca produit 1,5 milliard de litres par an en France. Avec une teneur en sucre de 10 % en poids (ce qui est indiqué sur les bouteilles), cela fait environ 410 tonnes par jour. Pour les volumes produits au Moyen Âge à Chypre : Hersh & Voth (2009).

30 Mintz (1986, p. 74–82).

31 Bouchet (2006).

32 Bono (1985) pour les galères. Thomas (1997, p. 19–45) pour l'esclavage dans le monde méditerranéen.

33 L'hypothèse de la peste noire comme catalyseur de l'invention des caravelles a été proposée en particulier par Herlihy (1997) à la fin du 20^e siècle et fut confirmée par Douglas (2019).

34 Pour la conquête et le commerce des îles Atlantiques par les Portugais et les Espagnols : Godinho (1950, p. 33), Thomas (1997, p. 40–80). Sur les conséquences du monopole vénitien, voir Godinho (1950).

35 Thomas (1997, p. 41).

36 Godinho (1950, p. 33) pour le tonnage à Madère. Mintz (1986, p. 21) pour la croissance de la consommation.

37 Ahmed *et al.* (2013), DiNicolantonio *et al.* (2018).

38 Mintz (1986, p. 33).

39 Thomas (1997). On prétend parfois, par exemple dans le téléfilm *La Controverse de Valladolid* (1992), que le pape décida dès les années 1550 que les Noirs étaient faits pour l'esclavage. C'est une interprétation malheureuse des écrits de Bartolomé de las Casas, qui, s'il militait effectivement pour l'esclavage des Noirs, considéraient ces derniers comme étant des musulmans prisonniers de guerre et non pas des êtres inférieurs (Rivera-Pagán, 1992, p. 73).

40 Thomas (1997, p. 177, 188, 206).

41 Thomas (1997, p. 234).

42 Thomas (1997, p. 135).

43 De nombreux voyageurs témoignent du travail de nuit dans les plantations lors de la récolte (voir par exemple McDonald, 1991, p. 184), mais aucun n'explique comment les champs étaient éclairés. J'imagine que les contremaîtres, en plus de leur fouet, portaient à la main un flambeau.

44 Thomas (1997, p. 230).

45 Thomas (1997, p. 326). Au total, sur les onze millions de Noir-es déportés-es d'Afrique entre le 14^e et le 19^e siècle, six millions travaillèrent à la production de sucre.

46 Flandrin (1988) pour les salades, Bouchet (2006) pour les scénettes en sucre, qui sont d'ailleurs un emprunt de traditions arabes et perses, Hersh & Voth (2009) pour le petit-déjeuner.

47 Une hypothèse avancée par Flandrin (1988, p. 219) est que la cuisine française était beaucoup plus acide que les autres et s'accordait moins bien des goûts sucrés. La raison tiendrait aux boissons d'accompagnement : ale (bière non houblonnée et douce) en Angleterre, vins forts et doux en Italie et en Espagne, mais vins de Bourgogne, acides, à Paris.

- 48 Sur les relations entre engagés et Noirs, voir Breen (1973).
- 49 Sur l'esclavage aux Mascareignes, voir Allen (2003).
- 50 C'est le chap. 9 de la Genèse. Pour l'interprétation raciste, voir Koslofsky (2014, p. 796). La plupart des histoires du racisme comme Geulen (2011) partent des lois de pureté de sang établies en Espagne à partir des années 1490 pour distinguer les nouveaux convertis (anciens juifs ou musulmans) des anciens chrétiens. Même si ces tendances préfigurent le racisme moderne, elles n'ont pas vraiment influencé les débats du 18^e siècle qui, eux, sont les ancêtres directs de notre racisme actuel.
- 51 Chap. V du Liv. XV de *l'Esprit des Lois*. Cité dans Thomas (1997, p. 552).
- 52 Citée dans Hasters (2019, p. 29).
- 53 Hudson (1996) et Hoquet (2014) pour Linné et Buffon, Ndiaye (2008, p. 76) pour Franklin. Bien sûr, cette microscopique histoire de la pensée racialiste est très incomplète. Voir Schaub (2015) ou Guelen (2011) pour la version longue. La citation de Buffon est dans ses Œuvres complètes (1884-86, t. 11, p. 71). Buffon, comme les autres, met dans le même panier les Géorgiens, les Circassiens et les Turcs (d'où l'appellation *Caucasian* pour « blanc » aux États-Unis). Enfin, surtout les Géorgiennes, les Circassiennes et les Turques. Cela a beaucoup à voir avec l'orientalisme à la mode au 18^e et à l'obsession des hommes blancs pour les harems ottomans où ils imaginaient que ces femmes officiaient. Voir Black (2006) sur ce sujet.
- 54 Boule (2002, p. 167), Ndiaye (2008, p. 118).
- 55 Boule (2002, p. 175) pour les mariages mixtes, Dubois (2012, p. 163 *sqq.*) pour les fêtes de l'émancipation.
- 56 C'est la loi du 30 avril 1849. Voir l'article « Colonies — Régime financier. Établissements de crédit » dans le *Grand dictionnaire universel du XIX^e siècle* de Larousse. La possibilité d'octroyer du capital aux Noirs fut discutée (Schoelcher, 1849, p. 248 *sqq.*), mais ne fut pas retenue.
- 57 Renan (1872, p. 94). Les dix écoles incluent un lycée et un collège.
- 58 Il va de soi que la sélection naturelle ne s'applique pas au sein d'une même espèce (au contraire, certains comportements qui favorisent la reproduction d'individus en particulier peuvent être nuisibles à l'espèce) et que le darwinisme social n'a rien à voir avec les théories de Charles Darwin. Pour le génocide en Tasmanie, voir Lawson (2014).
- 59 Calmont *et al.* (2010, p. 21-29).
- 60 Sur l'engagisme dans les îles à sucre françaises : Calmont *et al.* (2010), Schmidt (1989), ainsi que Caubet (1933) et Caubet (1934) pour l'importance des travailleurs indiens à La Réunion et à Maurice.
- 61 Le gouverneur était Noël Pardon (Calmont *et al.*, 2010, p. 26-27). Même source pour la statistique du paragr. précédent, qui concerne la commune du Moule, en Guadeloupe.
- 62 Isnard (1953, p. 614).
- 63 Schmidt (1989, p. 327) pour les statistiques, Mintz (1986, p. 126) pour les confitures.
- 64 ...et qui ne sont pas non plus des étranger-ères. Le concept de « colonisation » peut être employé différemment dans d'autres contextes ; les scientifiques ne s'accordent pas sur une définition précise. Ceux et celles qui parlent de « colonisation de peuplement » confondent en général colonisation et génocide.
- 65 Les systèmes de domination des colonies d'Amérique, comme l'*encomienda* chez les Espagnols ou de l'esclavage chez les Français et les Anglais, obéissaient à une logique purement commerciale et non administrative. Les conquérants tuaient ou réduisaient en esclavage les populations locales, ils ne levaient pas d'impôts sur elles, ou très rarement (l'impôt s'apparentant alors plutôt à un tribut).
- 66 Voir le chap. 11 de *Breuvages bluffants* (Nouriturfu, 2020) pour les références concernant le thé.
- 67 Chatterjee (1995).
- 68 Piketty (2019, p. 361-396).

69 Voir par exemple Gottmann (1937).

70 Le thé est cultivé depuis les années 1800 sur le domaine de Tregothnan, en Cornouailles. Voir Wade (2019) pour le thé en Écosse (le cultivateur avait des théiers mais vendait du thé acheté ailleurs sous l'étiquette « thé écossais ») et Heuzé (1869, p. 146) pour l'arachide dans les Landes. Voir Chevalier (1943) pour les possibilités de cultiver l'arachide en France. Chevalier ne garantit pas le succès de l'opération mais indiqua explicitement que la seule raison de ne pas le faire était que l'Afrique de l'Ouest fournissait suffisamment d'arachides.

71 Chapman (2014).

72 À mon grand regret, aucun-e historien-ne n'a écrit d'histoire de la friture. Je me suis donc tapé le boulot. Les pommes de terre frites bon marché existaient en France avant le développement de l'arachide au Sénégal. Dans *La Cuisinière Républicaine*, publié en 1793, on trouve une recette de purée de pommes de terre arrangée en petites boulettes frites, un peu comme des pommes noisette aujourd'hui. Techniquement, il existe une différence fondamentale entre cette recette et des frites, car on peut faire des pommes noisette dans une poêle avec un peu de beurre. D'ailleurs, la recette indique qu'il faut les « remuer sans cesse » dans la friture, c'est bien qu'elles n'étaient pas submergées d'huile (Fink, 1995, p. 183). On trouve ensuite dans les archives des journaux quantité de mentions de cornets de frites à un ou deux sous achetés dans la rue, surtout dans la deuxième moitié du 19^e siècle. Impossible en revanche de savoir précisément quand on est passé de pommes de terre sautées à des pommes de terre véritablement frites, c'est-à-dire immergées dans l'huile. Ce qui est certain, c'est que l'huile d'arachide était 25 % moins chère que l'huile d'olive dès 1860 (comme on peut le lire dans *Le Courrier du commerce, de l'industrie et de l'agriculture du Nord* du 1^{er} août 1860), qu'on en faisait la publicité spécialement pour la friture en 1862 (dans *Le Charivari* du 20 nov. 1862) et qu'en 1866 il était normal de couper l'huile d'olive avec de l'huile d'arachide, dans des proportions allant jusqu'à 75 % (Julia de Fontenelle, 1866, p. 381). En 1930, l'huile d'arachide était de loin l'huile la plus répandue en Europe (Philippart, 1930). Impossible de savoir si la friture s'est répandue à cause de la culture de l'arachide ou bien si la culture de l'arachide s'est intensifiée en réponse à la demande de frites en Europe. Ce qui est certain, c'est que les frites n'auraient pas pu devenir un plat bon marché sans l'huile d'arachide.

73 Voir le chap. 13 de *Bouffes bluffantes* (Nouriturfu, 2018).

74 Voir notamment la première page du *Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolate* de 1688, les illustrations de la *Map Showing the Extent of the British Empire in 1886* de John Colomb ou les affiches de l'exposition coloniale de 1906. Dans le cas des illustrations britanniques, des balles de coton sont souvent représentées aux côtés des fruits, plus rarement pour les illustrations françaises.

75 On en trouve une riche collection dans Bachollet *et al.* (1992).

76 À la fin du chap. 31 du premier vol. du *Capital*. Il est possible que Marx ne désignât dans cette citation que le processus d'accumulation capitaliste et non pas la supériorité imaginée des prolétaires européens sur les esclaves Noirs. Mintz (1986, p. 65) interprète cette citation comme la marque de l'interdépendance de ces deux groupes. L'autre citation est chez Renan (1872, p. 92). Voir aussi Wallerstein (1991) sur le lien indispensable entre capitalisme et racisme.

77 Sur cette époque charnière, voir la contribution de Laurent Dornel dans Laurent & Leclère (2013).

78 Voir le chap. 9 de *Bouffes bluffantes* (*Ibid.*).

79 Sonnini (1808, p. 36).

80 *CBC News* (2017).

81 Voir Kurlansky (2011, p. 80) pour le rôle de la morue dans la nourriture des esclaves. Pour les quantités de morue prescrites pour l'alimentation des esclaves, voir De Cassagnac (1844, p. 98) pour Antigua et Gisler (1981, p. 46) pour les colonies françaises. Pour les volumes pêchés et exportés vers les Antilles britanniques, toujours à un prix environ 25 % plus bas que pour les autres destinations, voir Ryan (1971, p. 296). En estimant une population d'esclaves d'environ un million d'individus (hors Saint-Domingue) au début du 19^e siècle, recevant 3 livres de morue par semaine, on obtient un total de 80 000 tonnes de

morue par an. Or en 1815, année faste pour les morutiers canadiens, on ne pêcha que 61 000 tonnes en tout (Higgins, 2007).

82 Voir la contribution de Carole Reynaud-Paligot dans Laurent & Leclère (2013).

83 La citation de Churchill est chez Moore (1973, p. 78). Robequain (1937) pour les importations de riz d'Indochine en AOF. Resnick (1970) pour la transformation de la Birmanie et de l'Indochine en exportateurs de riz.

84 Voir Robequain (1937) et Freud (1997) pour l'arachide au Sénégal. Voir Chauveau & Léonard (1996) pour le cacao en Côte d'Ivoire. Même s'il insiste sur le rôle des Ivoiriens et des Burkinabès dans la création des plantations de cacao, Suret-Canale (2003) est très clair sur le fait que c'est l'impôt colonial qui força les habitants des colonies à les créer et à y travailler.

85 Voir Torres & Ciriaco (2018) pour les asperges du Pérou, Hootsen (2013) et Kamali Dehghan (2019) pour les avocats du Mexique, et Henderson (2017) pour les avocats au Chili.

86 Pour les émeutes de 2000 : Chaparro (2000). Pour les émeutes de 2010 : Le Nir (2010) et Ané (2010). Pour les fraises en Andalousie : Müller & Prandi (2018), Kelly (2019) et Martín (2019).

87 Anson (2019), González & Alegría (2013).

88 Mishan (2018).

89 Wilkerson (2020, p. 79) pour une description des comptes rendus que firent les nazis des lois raciales étasuniennes.

90 Pour une histoire critique du concept de développement économique, voir Escobar (1988) et Cullather (2000).

91 Bat (2016), Suret-Canale (2003).

92 Cette vision de la macroéconomie est celle exposée par F. List en 1841 dans son *Système national d'économie politique*. Pour une perspective actuelle, voir Studwell (2013). L'enrichissement des pays cités ne fut évidemment pas un parcours sans accroc. En particulier, une part non négligeable de ces succès est due à la capacité des gouvernements à maintenir des salaires très bas pour forcer la population à participer au miracle économique, qu'elle le veuille ou non.

93 En termes de PIB par habitant, d'après les données de la Banque mondiale.

94 Scholten et Dugdill (2016).

95 Dieye *et al.* (2007).

96 Wagner (2018).

97 Voir les enquêtes du CREDOC et de l'INSEE pour les dépenses de consommation des Français-es et la base de données Comtrade pour les chiffres du commerce international. Un millième est un arrondi, c'est en réalité un 683e en 2018.

98 Roelandt (1972), Sylla (2014).

99 Les prix de gros des pommes sont disponibles sur le site de FranceAgriMer. Le prix sud-africain est « *free on board* » (chargé sur le bateau de l'acheteur) alors que les prix français sont « *ex works* », sans transport inclus. La différence réelle entre les prix français et sud-africain est sans doute plus grande.

100 Ruben & Fort (2012), Van Rijsbergen (2016). La plupart des études vantant les mérites du commerce équitable ont ce que les statisticien·nes appellent un « biais de sélection ». Les paysan·nes les plus pauvres n'ont pas les moyens d'investir pour se faire labelliser, ou même de prendre un risque. Ceux qui tentent l'aventure sont en général déjà les paysan·nes les plus riches d'une région.

101 Tarifs du 20 mai 2020 pour SPP et du 1er janv. 2020 pour Fairtrade International.

102 Condis (2019).

103 D'après le site *De Rijkste Belgen*. Les documents financiers des sociétés cités sont disponibles au greffe du tribunal de commerce. On pourrait imaginer que les marges plus élevées de la société Malongo par rapport aux deux autres sociétés citées ne sont pas liées uniquement à la vente de café équitable,

mais c'est peu probable.

104 Huntington a allongé la liste de ses civilisations car dès qu'il étudiait un peu un pays, il se rendait compte qu'il ne rentrait pas dans la liste initiale. Il a commencé par séparer la civilisation japonaise de la civilisation bouddhiste, puis l'éthiopienne de l'africaine, la haïtienne de la latino-américaine, etc.

105 Sur le classement des livres dans les universités américaines : Ha (2016).

106 Sur le retour en force des sciences racistes, lire Saini (2019).

107 Layo (2014). Pour une analyse similaire, voire Ndiaye (2008, p. 43).

108 Bahuchet (1997).

109 Kurlansky (2011, p. 40).

110 Laudan (2015) écrit également que seules les élites ont créé des cuisines spécifiques.

111 Ray (2016, p. 192 *sqq.*).

112 Kóstolda (2015).

113 Analyse de 1671 restaurants listés sur ViaMichelin en janv. 2020 dans et autour des dix villes de France les plus peuplées. Méthodologie inspirée de Ray (2016, p. 111 *sqq.*).

114 Ray (2016, p. 223), Mishan (2017).

115 Marinaccio (2012) sur les préjugés anti-ail aux États-Unis et en Italie. Je ne sais pas si ces préjugés étaient répandus en France.

116 Ray (2016, p. 99) pour une perspective américaine ; on retrouve les mêmes clichés en France. Voir Kristanadajaja (2015) pour l'absence de spécificité asiatique dans les restaurants sales.

117 Loopsider (2020) pour un témoignage d'une restauratrice. ANI (2020) pour les déclarations de M. Athawale. C'est à Jean-Claude Bourgueil du restaurant Im Schiffen à Düsseldorf que l'on doit la phrase « *Chinesen nicht erwünscht* » (« les Chinois ne sont pas les bienvenus »), publiée sur Facebook. Il s'est ensuite excusé en disant qu'il parlait des dirigeants chinois, pas des client-es. Mais comme il a surnommé sa femme — asiatique — « Corona » dans une autre publication, on peut douter de la sincérité de ses excuses. Voir le fil Twitter de Thea Suh (archivé à archive.is/p78H9).

118 Voir le chap. 17 de *Bouffes bluffantes* (*Ibid.*).

119 Muthiah (2002).

120 Katayose (2005).

121 Écouter l'épisode 59 du podcast *Bouffons*, d'Émilie Laystary. L'histoire de Jean-Pierre Leroux est difficile à reconstituer car les déclarations qu'il fit dans ses diverses interviews, notamment en ce qui concerne les dates clés de son récit, ne collent pas avec les documents disponibles au répertoire SIREN de l'INSEE ou dans la base de données de l'INPI.

122 Victor Jules Bergeron, ou Donn Beach selon les versions. Aucun des deux n'est polynésien (Hacker, 2004, et New York Times, 1989).

123 Judkis (2017).

124 *Top Chef* du 15 févr. 2017.

125 Si le nationalisme est l'exaltation de valeurs nationales prétendument supérieures aux autres, je pense que le « Printemps du Goût » y souscrit quand il associe « le goût du vrai » à « l'amour du terroir français ». Surtout, les organisateur-trices de l'évènement n'ont aucun scrupule à présenter du thé et du café comme étant 100 % français, ce qui implique que toutes les étapes réalisées par des personnes étrangères ne comptent pas. La page web du « Printemps du Goût » n'est plus en ligne, mais je l'ai archivée (archive.is/h87D8).

126 Hinrichsen (2012, p. 52).

127 Vu dans *La Pâtisserie française illustrée* (mai 1938, p. 108).

128 *Le Monde* (2014).

- 129 Voir Vincent (2017) pour les origines de l'insulte.
- 130 Lancelot (1994).
- 131 Bergougniou *et al.* (2001, p. 26).
- 132 On trouve encore des traces des biscuits B**boula chez La Casinière (1997). Les Pick Up furent lancés en 1999. Bahlsen n'a pas répondu à mes questions.
- 133 Hinrichsen (2012, p. 96).
- 134 Stuttgarter Nachrichten (2017).
- 135 Brickner (2011).
- 136 Le torréfacteur est Timm.
- 137 Pour une discussion du racisme de ces deux marques, voir Molinero Trias (2017).
- 138 Brys (2017).
- 139 *L'Express* (2014).
- 140 *Le Figaro* (2015).
- 141 *Sud Ouest* (2019).
- 142 *Carrefour de Réflexion...* (2018), *20minutes.ch* (2018). (2018).
- 143 Sur le racisme au Japon, voir Weiner (1995). Sur la Chine, voir Dikötter (2015, p. 134 *sqq.*).
- 144 Sur le lien entre la guerre contre les drogues et la volonté de lutter contre les Noires, voir Baum (2016).
- 145 Laurent & Leclère (2013, p. 39).
- 146 Le smiley jaune précède les *Simpsons*, c'est vrai. Mais les émojis apparurent dans la seconde moitié des années 1990, bien après que les *Simpsons* furent devenus un succès planétaire.
- 147 Du Bois (2007, p. 11).
- 148 Martin (2019).
- 149 Sur le traitement des soldats racisés pendant la Seconde Guerre mondiale, voir Morgenrath & Rössel (2005).

Bibliographie

Ouvrages

Bachollet, R. et al., *Négripub — l'image des Noirs dans la publicité*, Somogy, 1992. **Baldwin, J.**, *My Dungeon Shook: Letter to My Nephew. James Baldwin: Collected Essays*, 1998, p. 291-295.

Bergougniou, J.M. et al., « Villages noirs » et autres visiteurs africains et malgaches en France et en Europe : 1870-1940, Karthala, 2001. **Birnbaum, P.**, *La République et le cochon*, Le Seuil, 2013.

Césaire, A., *Discours sur le colonialisme*, Présence africaine, 1955. **Chapman, P.**, *Bananas: how the United Fruit Company shaped the world*, Open Road + Grove/Atlantic, 2014. **Delacampagne, C.**, *Une histoire du racisme*, Le Livre de poche, 2000. **DiAngelo, R.**, *Fragilité blanche — Ce racisme que les blancs ne voient pas*, Les Arènes, 2020. **Dubois, L.**, *A Colony of Citizens: Revolution and Slave Emancipation in the French Caribbean, 1787-1804*, UNC Press Books, 2012. **Eddo-Lodge, R.**, *Why I'm no longer talking to white people about race*, Bloomsbury Publishing, 2018.

De Cassagnac, A. G., *Voyage aux Antilles françaises, anglaises, danoises, espagnoles à Saint-Domingue et aux États-Unis d'Amérique* (vol. 2), Dauvin et Fontaine, 1844. **Dikötter, F.**, *The discourse of race in modern China*, Oxford University Press, 2015. **Du Bois, W.E.B.**, *Les âmes du peuple noir*, La Découverte, 2007. **Fanon, F.**, *Peau noire, masques blancs*, Le Seuil, 2015. **Feagin, J. R. & Van Ausdale, D.**, *The first R: How children learn race and racism*, Rowman & Littlefield Publishers, 2001. **Fink, B.**, *Les liaisons savoureuses : réflexions et pratiques culinaires au XVIIIe siècle*, Université de Saint-Étienne, 1995.

Freud, C., *L'arachide au Sénégal : un moteur en panne*, Karthala, 1997. **Garrigues, J.**, *Banania : histoire d'une passion française*, Du May, 1991. **Geulen, C.**, *Geschichte des Rassismus*, C. H. Beck, 2011. **Gisler, A.**, *L'esclavage aux Antilles françaises (XVIIe-XIXe siècles)*, Karthala, 1981. **Hasters, A.**, *Was weiße Menschen nicht über Rassismus hören wollen*, Hanserblau, 2019. **Herlihy, D.**, *The Black Death and the Transformation of the West*, Harvard University Press, 1997. **Heuzé, G.**, *Les plantes industrielles — Les plantes oléagineuses* (2e éd.), Librairie agricole de la Maison rustique, 1869. **Hinrichsen, M.**, *Racist trademarks: Slavery, Orient, colonialism and commodity culture*, LIT Verlag Münster, 2012. **Jounin, N.**, *Chantier interdit au public — enquête parmi les travailleurs du bâtiment*, La Découverte, 2014. **Julia de Fontenelle, J.-S.**, *Nouveau manuel complet du fabricant et de l'épurateur d'huiles végétales & animales*, Roret, 1866. **Kurlansky, M.**, *Cod: a biography of the fish that changed the world*, Vintage Canada, 2011.

Laudan, R., *Cuisine and empire: Cooking in world history*, University of California Press, 2015. **Laurent, S. & Leclère, T.** (Eds.), *De quelle couleur sont les Blancs ? — Des « petits Blancs » des colonies au « racisme anti-Blancs »*, La Découverte, 2013. **Lawson, T.**, *The last man: A British genocide in Tasmania*, IB Tauris, 2014. **Mintz, S. W.**, *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*, Penguin, 1986.

Moon, P., *Wavell: The Viceroy's Journal*, Oxford University Press, 1973. **Morgenrath, B. & Rössel, K.**, *Unsere Opfer zählen nicht. Die Dritte Welt im Zweiten Weltkrieg*, Rheinisches JournalistInnenbüro, 2005.

Ndiaye, P., *La Condition Noire — Essai sur une minorité française*, Calmann-Lévy, 2008. **Piketty, T.**, *Capital et idéologie*, Le Seuil, 2019. **Ray, K.**, *The ethnic restaurateur*, Bloomsbury Publishing, 2016.

Renan, E., *La réforme intellectuelle et morale* (3e éd.), Michel-Lévy frères, 1872. **Saini, A.**, *Superior: the return of race science*, Beacon Press, 2019. **Schaub, J. F.**, *Pour une histoire politique de la race*, Le Seuil, 2015. **Schoelcher, V.**, *La Vérité aux ouvriers et cultivateurs de la Martinique, suivie des rapports, décrets, arrêtés, projets de lois, et d'arrêtés concernant l'abolition immédiate de l'esclavage*, Pagnerre, 1849.

Sonnini, C. S., *Traité de l'arachide ou Pistache de terre : contenant la description, la culture et les usages de cette plante, avec des observations générales sur plusieurs sujets*, D. Colas, 1808. **Studwell, J.**, *How Asia works: Success and failure in the world's most dynamic region*, Grove Press, 2013. **Sylla, N.**, *The fair trade scandal: marketing poverty to benefit the rich*, Ohio University Press, 2014. **Thomas, H.**, *The slave trade: the story of the Atlantic slave trade: 1440-1870*, Simon and Schuster, 1997. **Tocqueville, A.**, *De la démocratie en Amérique — Tome Deuxième* (14e éd.), Michel-Lévy frères, 1864. **Wilkerson, I.**, *Caste: The*

Publications scientifiques

Ahmed, S. H. et al., « Sugar addiction: pushing the drug-sugar analogy to the limit », *Current Opinion in Clinical Nutrition & Metabolic Care*, 16(4), 2013, p. 434-439. **Allen, R. B.**, « The Mascarene Slave-Trade and Labour Migration in the Indian Ocean during the Eighteenth and Nineteenth Centuries », *Slavery & Abolition*, 24(2), 2003, p. 33-50. **Anson, K.**, « Tenements and Chicha: regional identities and urban resistance to the capitalist ordering of space in early twentieth-century Bogotá in José Antonio Osorio's *la casa de vecindad* (1930) », *Chasqui*, 48(1), 2019, p. 264-281. **Aubert, J.J.**, « L'insignifiance de la négritude : Maurice le Maure », in : *Saint Maurice et la légion thébaine. Actes du colloque, 17-20 sept. 2003, Fribourg, Saint-Maurice, Martigny*, Academic Press Fribourg, 2005, p. 57-66. **Barcelo, C. & Labarta, A.**, « Le sucre en Espagne (711-1610) », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35(1), 1988, p. 175-193. **Bahuchet, S.**, « Le comportement alimentaire des Hommes modernes peut-il aider à reconstituer celui des Hommes du Paléolithique ? », in : *L'alimentation des Hommes du Paléolithique, approche pluridisciplinaire*, Études et Recherches Archéologiques de l'Université de Liège, 1997, p. 59-71. **Belkacem, L. et al.**, « Prendre au sérieux les recherches sur les rapports sociaux de race », *Mouvements*, 2019. **Black, J. M.**, « Re-visioning White Nudes: Race and Sexual Discourse in Ottoman Harems 1700-1900 », *The Hilltop Review*, 2(1), 2006, p. 4. **Bono, S.**, « Achat d'esclaves turcs pour les galères pontificales (XVIe-XVIIe siècles) », *Revue des mondes musulmans et de la Méditerranée*, 39(1), 1985, p. 79-92. **Bouchet, S.**, « Sucrer au Moyen Âge... le sucre d'Orient en Occident », *Zembrocal pou not dalon, mélanges offerts à Jean-François Géraud*, Graphica, 2016, p. 77-91. **Boulle, P. H.**, « La construction du concept de race dans la France d'Ancien Régime », *Outre-Mers — Revue d'histoire*, 89(336), 2002, p.155-175. **Breen, T. H.**, « A Changing Labor Force and Race Relations in Virginia 1660-1710 », *Journal of Social History*, 7(1), 1973, p. 3-25. **Calmont, A. et al.**, « Histoire et mémoire des immigrations en régions, Martinique-Guadeloupe », Rapport de recherche, *CRPLC*, 2010. **Caubet, P.**, « La canne à sucre à l'île Maurice », *Annales de Géographie*, 42(239), 1933, p. 516-528 ; « La canne à sucre à la Réunion », *Annales de Géographie*, 43(244), 1934, p. 397-416. **Chatterjee, P.**, « "Secure this excellent class of labour": Gender and race in labor recruitment for British Indian tea plantations », *Bulletin of Concerned Asian Scholars*, 27(3), 1995, p. 43-56. **Chauveau, J. P. & Léonard, E.**, « Côte d'Ivoire's pioneer fronts: historical and political determinants of the spread of cocoa cultivation », in : *Cocoa Pioneer Fronts since 1800*, Palgrave Macmillan, 1996, p. 176-194. **Chevalier, A.**, « Les plantes coloniales utiles que l'on peut cultiver en France », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 23(263), 1943, p. 177-196. **Cullather, N.**, « Development? It's History », *Diplomatic History*, 24(4), 2000, p. 641-653. **Demirel, E.**, « Roman Depiction of the Aethiops Type in Literature and Artwork », *Inquiry: The University of Arkansas Undergraduate Research Journal*, 6(1), 2005, p. 16. **Dieye, P. N. et al.**, « Livestock, liberalization and trade negotiations in West Africa », *Outlook on Agriculture*, 36(2), 2007, p. 93-99. **DiNicolantonio, J. J. et al.**, « Sugar addiction: is it real? A narrative review », *British journal of sports medicine*, 52(14), 2018, p. 910-913. **Douglas, S. K.**, « To the Seas: The Genesis of Ship Rigging in the Medieval and Early Modern Worlds », in : *Technology, Violence, and War*, Brill, 2019, p. 72-82. **Escobar, A.**, « Power and visibility: Development and the invention and management of the Third World », *Cultural Anthropology*, 3(4), 1988, p. 428-443. **Flandrin, J. L.**, « Le sucré dans les livres de cuisine français, du XIVe au XVIIIe siècle », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35(1), 1988, p. 215-232. **Gerbeau, H.**, « L'océan Indien n'est pas l'Atlantique — La traite illégale à Bourbon au XIXe siècle », *Outre-Mers — Revue d'Histoire*, 89(336), 2002, p. 79-108. **Godinho, V. M.**, « Création et dynamisme économique du monde atlantique (1420-1670) », *Annales — Histoire, Sciences Sociales*, 5(1), 1950, p. 32-36. **González, W. & Alegría, J. C.**, « Foucault y la pedagogía nosopolítica de los discursos biomédicos en Colombia entre finales del siglo XIX y principios del XX », *Praxis filosófica*, 2013, p. 163-201. **Gottmann, J.**, « Le problème des matières premières : l'approvisionnement de la

France », *L'Information géographique*, 2(4), 1937, p. 155-157. **Hersh, J. & Voth, H.J.**, « *Sweet diversity: colonial goods and the rise of European living standards after 1492* », *CEPR Discussion Paper No. DP7386*, 2009. **Hoquet, T.**, « Biologisation de la race et racialisation de l'humain : Bernier, Buffon, Linné », *L'invention de la race — Des représentations scientifiques aux exhibitions populaires*, La Découverte, 2014. **Hudson, N.**, « *From "nation" to "race": The origin of racial classification in eighteenth-century thought* », *Eighteenth-century studies*, 29(3), 1996, p. 247-264. **Isnard, H.**, « La Réunion : problèmes démographiques, économiques et sociaux », *Revue de géographie alpine*, 41(4), 1953, p. 607-628. **Katayose, M.**, « *Tracing the Roots of Nanban Cuisine* », *Kikkoman: Food Culture*, 23, 2005, p. 11-14. **Koslofsky, C.**, « *Knowing Skin in Early Modern Europe, c. 1450-1750* », *History Compass*, 12(10), 2014, p. 794-806. **Marinaccio, R.**, « *"Garlic eaters": Reform and Resistance a Tavola* », *Italian American Review*, 2(1), 2012, p. 3-22. **McDonald, R.A.**, « *Independent economic production by slaves on antebellum Louisiana sugar plantations* », *Slavery & Abolition*, 12(1), 1991, p. 182-208. **Resnick, S.A.**, « *The decline of rural industry under export expansion: a comparison among Burma, Philippines, and Thailand, 1870-1938* », *The Journal of Economic History*, 30(1), 1970, p. 51-73. **Robequain, C.**, « Problèmes de l'économie rurale en AOF », *Annales de Géographie*, 46(260), 1937, p. 137-163. **Roelandt, L.**, « Multatuli et la "liberté du travail" aux Indes néerlandaises », *Archipel*, 3(1), 1972, p. 81-96. **Rivera-Pagán, L.**, « *Bartolomé de las Casas y la esclavitud africana* », *Sentido historico del V Centenario (1492-1992): XVI Simposio de Cehila, Santo Domingo, 11-13 de Octubre de 1989, Departamento Ecuménico de Investigaciones*, San José, 1992, p. 63-84. **Ruben, R. & Fort, R.**, « *The impact of fair trade certification for coffee farmers in Peru* », *World Development*, 40(3), 2012, p. 570-582. **Ryan, S.**, « *The Newfoundland cod fishery in the nineteenth century* », thèse de doctorat, *Memorial University of Newfoundland*, 1971. **Scholten, B.A. & Dugdill, B.T.**, « *Avoiding Dairy Aid Traps: The Cases of Uganda, India and Bangladesh* », *Challenging Post-conflict Environments: Sustainable Agriculture*, 2016, p. 147-160. **Schmidt, N.**, « Les paradoxes du développement industriel des colonies françaises des Caraïbes pendant la seconde moitié du XIXe siècle, perspectives comparatives », *Histoire, économie et société*, 1989, p. 313-333. **Suret-Canale, J.**, « Géographie des capitaux en Afrique tropicale d'influence française », *L'Information géographique*, 67(67), 2003, p. 105-115. **Van Rijsbergen, B. et al.**, « *The ambivalent impact of coffee certification on farmers' welfare: a matched panel approach for cooperatives in Central Kenya* », *World Development*, 77, 2016, p. 277-292. **Wallerstein, I.**, « *The ideological tensions of capitalism: universalism versus racism and sexism* », *Race, nation, class: Ambiguous identities*, Verso, 1991, p. 29-36. **Weiner, M.**, « *Discourses of race, nation and empire in pre-1945 Japan* », *Ethnic and Racial Studies*, 18(3), 1995, p. 433-456. **Xavier, Â. B.**, « *Purity of blood and caste — Identity narratives among early modern Goan elites* », *Race and Blood in the Iberian World*, LIT, 2012, p. 125-150.

Articles de presse

20minutes.ch, « Le hérisson en chocolat n'était pas raciste », 17 janv. 2018 (archivé à : archive.is/MljVK). **Ané, C.**, « En Italie, "le racisme est un levier de l'exploitation des saisonniers migrants" », *Le Monde*, 11 janv. 2010 (archive.is/XVYVsc). **ANI**, « *Restaurants selling Chinese food should be banned, people should boycott Chinese food: Ramdas Athawale* », 18 juin 2020 (archive.is/Qh7Di). **Bat, J.-P.**, « En Afrique, l'impossible bilan de l'aide française au développement », *Le Monde*, 13 févr. 2016 (archive.is/Z3tDZ). **Baum, D.**, « *Legalize It All* », *Harper's Magazine*, avril 2016 (archive.is/kXy2l). **Bruckner, I.**, « *Rassistisch trinken* », *Der Standard*, 24 mars 2011 (archive.is/u0JfL). **Brys, J.**, « Bamboula : le nom de glace qui fâche ! », *L'Avenir*, 13 juil. 2017 (archive.is/upCEU). **CBC News**, « *Far from a temporary move: N.L.'s cod moratorium is 25 years old* », 2 juil. 2017 (archive.is/8A2ka). **Chaparro, G.**, « Émeutes raciales en Andalousie : les raisons de la colère », *La Dépêche*, 13 févr. 2000 (archive.is/14Wd8). **Clante, C.**, « *Isproducent ændrer navn på 'Eskimo': 'Vi har fået rigtig mange henvendelser'* », *DR*, 14 juil. 2020 (archive.is/Nt1hn). **Condis, S.**, « Comment Malongo est devenu le leader du café équitable en France », *Le*

Nouvel Obs, 2 sept. 2019 (archive.is/OJMrc). **Cramer, M.**, « *After Aunt Jemima, Reviews Underway for Uncle Ben, Mrs. Butterworth and Cream of Wheat* », *The New York Times*, 17 juin 2020 (archive.is/OZvYl).

Europe 1, « Dans les coulisses d'une usine Coca-Cola », 24 mars 2017 (archive.is/41hwY). **Ha, T.-H.**, « *These are the books students at the top US colleges are required to read* », *Quartz*, 17 janv. 2016 (archive.is/f7giC). **Henderson, V.**, « *The True Cost Of Our Avocado Obsession* », *Vogue*, 8 juil. 2017 (archive.is/ikY6z). **Hootsen, J.-A.**, « *"Blood Avocados": The Dark Side of Your Guacamole* », *Vocativ*, 18 nov. 2013 (archivé à : urlz.fr/dUOy). **Judkis, M.**, « *Hawaiian poke has never been trendier. But the mainland is ruining it.* », *Washington Post*, 27 juil. 2017 (archive.is/Wtfb5). **Kamali Dehghan, S.**, « *Are Mexican avocados the world's new conflict commodity?* », *The Guardian*, 30 déc. 2019 (archive.is/I0YwC). **Kelly, A.**, « *Rape and abuse: the price of a job in Spain's strawberry industry?* », *The Guardian*, 14 avr. 2019 (archive.is/AzoRR). **Kóstoldá, M.**, « *Made in Pécs* », 7 septembre 2015 (archive.is/MsmDR). **Kristanadajaja, G.**, « Y a-t-il vraiment un problème d'hygiène dans les restaurants asiatiques ? », *Libération*, 1er juil. 2015 (archive.is/WI85W). **Hacker, R.C.**, « *Trader Vic put mai tai on the lips of millions* », *SFGate*, 11 nov. 2004, (archive.is/6Xod). **La Casinière, N.**, « La galette Saint-Michel découvre le syndicalisme : 180 salariés ont adhéré à la CGT après l'annonce d'un plan social », *Libération*, 27 janv. 1997 (archive.is/B2E3K). **Lancelot, F.**, « Un safari parc transformé en exposition coloniale », *L'Humanité*, 13 avr. 1994 (archive.fo/pSau0) ; « L'indignation monte contre l'expo coloniale », *Ibid.*, 25 avr. 1994 (archive.fo/A4wly) ; « La dignité marque un point au Safari Parc », *Ibid.*, 5 mai 1994 (archive.is/LlFiy). **Layo, O.**, « *Olivia, Owner of African Kitchen Paris, Speaks to Urnaija* », *Urnaija*, 23 févr. 2014 (archive.is/mPQ90). **Le Figaro**, « Le Cran s'attaque à deux pâtisseries jugées racistes à Grasse », 5 mars 2015 (archive.fo/728h9). **Le Monde**, « Accusé de racisme, Haribo élimine ses bonbons noirs en Scandinavie », 17 janv. 2014 (archive.is/H6O2p). **Le Nir, A.**, « Scènes de "chasse aux étrangers" au sud de l'Italie », *La Croix*, 10 janv. 2010 (archive.is/J7BeP). **L'Express**, « "Y'a bon Banania" disparaîtra bel et bien », 20 mai 2011 (archive.is/jjOCK) ; « "Bamboula" et "négro" : des chocolats qui vont changer de nom », 2 sept. 2014 (archive.is/uyyXG). **Loopsider**, 7 févr. 2020 (archive.is/atpQV). **Martin, B.**, « *The Provocations of Chef Tunde Wey* », *GQ*, 6 mars 2019 (archive.is/eSTwa). **Martín, M.**, « *El precio de denunciar los abusos en la fresa* », *El País*, 25 mars 2019 (archive.is/4lBQT). **Mishan, L.**, « *Asian-American Cuisine's Rise, and Triumph* », *The New York Times*, 10 nov. 2017 (archive.is/9hlv8) ; « *The Chefs Redefining Polynesian Cuisine* », *Ibid.*, 6 août 2018 (archive.is/6p4Pd). **Molinero Trias, R.**, « *70 años de racismo publicitario en España concentrados en un anuncio* », *PlayGround*, 13 avr. 2017 (archive.is/kPs6l). **Müller, P. & Prandi, S.**, « *One Of The World's Leading Food Certifiers Will Investigate The Alleged Sexual Abuse Of Women Farmworkers* », *Buzzfeed News*, 2 mai 2018 (archive.is/u5DPX). **Muthiah, S.**, « *Bringing back John Company* », *The Hindu*, 16 sept. 2002 (archive.is/RQQQQ). **New York Times**, « *Donn Beach, Restaurateur* », 81, 9 juin 1989 (archive.is/WbWSv). **Philippart, F.**, « L'huile d'arachide », *L'Intransigeant*, 21 janv. 1930. **Richardson, R.**, « *Can We Please, Finally, Get Rid of 'Aunt Jemima'?* », *The New York Times*, 24 juin 2015 (archive.is/JUU3i). **Stuttgarter Nachrichten**, « *True Fruits sorgt mit Kampagne für Aufregung* », 16 août 2017 (archive.is/HPosr). **Sud Ouest**, « "Tching tchong salade" : le chef Christophe Adam reconnaît une appellation "maladroïtement choisie" », 1er mai 2019 (archive.fo/Ncbye). **Torres, F. & Ciriaco, M.**, « *Power and impunity: the companies that control water in the desert* », *Ojo Público*, 21 mai 2018 (archive.is/tm3md). **Vincent, C.**, « "Bamboula", genèse d'une insulte raciste », *Le Monde*, 16 févr. 2017. **Wade, M.**, « *Scotland's top tea farmer Tam O'Braan disappears amid fraud suspicions* », *The Times*, 3 juin 2019. **Wagner, J.**, « Export : la filière avicole prend son envol », *Jeune Afrique*, 27 juin 2018 (archive.is/I9bwi).

Autres ressources

Carrefour de Réflexion et d'Action Contre le Racisme Anti-Noir (CRAN), « Comment le Ministère public genevois menace de réduire au silence le CRAN ! », 2018. **Chapman bros.**, *Portrait and biographical record of Buchanan and Clinton counties, Missouri*, 1893. **Organisation Communiste Libertaire (OCL)**,

Kanaky — *Un bilan du néo-colonialisme*, 1998 (archive.is/Lm6VD). **Higgins, J.**, « 19th Century Cod Fisheries », Heritage Newfoundland & Labrador, 2007 (archive.is/ihluL). **Terry, G.**, « R. T. Davis Exhibit », Chicagology, 2016 (archive.is/Bc9CZ). **Union Historical Company**, *The History of Buchanan County, Missouri*, 1881.

Remerciements

Alors que la suprématie blanche reste taboue en France, mes deux éditeur-trices, Antonin et Anne, ont tout de suite accepté l'idée d'un livre sur le sujet, je tiens à les en remercier.

Je n'ai jamais eu aussi peu de réponses à mes demandes d'interview que lors de l'écriture de ce livre — le tabou est toujours bien vivant. Merci donc à ceux et celles qui ont accepté de discuter ou de m'aider d'une manière ou d'une autre, notamment à Krishnendu Ray, Mathilde Boitel, Christophe Eberhart, Cédric Rabany, Trevor Tutt, Julia Csergo et Gunther Hirschfelder ; à Andres, Claudia et Juan Pablo en Colombie ; à Paul ; à Anne-Lise pour la richesse des discussions qui ont précédé ce livre ; et à Merle pour son aide à détruire les sourires banania à la hache. Sans oublier Alexandra Elbakyan, sans qui je ne pourrais pas écrire. Merci aussi à Céline et à Clotilde, dont les relectures m'ont permis d'étayer de nombreux passages et d'en débroussailler d'autres. Merci enfin à Johanna de me laisser faire avec elle ces voyages culinaires et intellectuels.

Les éditeurs tiennent à remercier Julie Finidori, leur agente, et Cyrielle Bedu, pour sa relecture importante.

L,auteur

Nicolas Kayser-Bril est un journaliste et cuisinier né en 1985. Il a dirigé entre 2011 et 2017 l'agence Journalism++, avec laquelle il a gagné en 2015 l'*European Press Prize*. Aujourd'hui, il travaille pour AlgorithmWatch, une organisation à but non lucratif qui étudie les systèmes automatisés. *Voracisme* est son troisième ouvrage, après *Bouffes bluffantes* et *Breuvages bluffants*, tous deux parus aux éditions Nouriturfu. Il vit actuellement à Berlin.

Paru aux éditions Nouriturfu

Skin Contact

Alice Feiring

Faiminisme

Nora Bouazzouni

20 recettes pour conclure

Judith Duportail & Renée Greusard

Cheforama

Ava Cahen

La Pire Espèce

Fabien Granier

Bouffes bluffantes

Nicolas Kayser-Bril

Spaghetti Wars

Tommaso Melilli

Le guide des vins

dont vous êtes le héros

Antonin Iommi-Amunategui

Cheffes

Vérane Frédiani & Estérelle Payany

Plaidoyer pour le vin naturel

Éric Morain

Vignerones

Sandrine Goeyvaerts

Cavistes

Collectif

Les Agronautes

Cédric Rabany

Breuvages Bluffants

Nicolas Kayser-Bril

Le livre de recettes

dont vous êtes le héros

Anne Zunino & Antonin Iommi-Amunategui



© Nouriturfu, 2021

Première édition

ISBN 978-2-490698-30-1

Ce livre a été achevé d'imprimer
par Pulsio Print (Bulgarie) en décembre 2020

Dépôt légal : février 2021

Éditions Nouriturfu

6 bis, rue du Repos

75020 Paris

contact@nouriturfu.com @nouriturfu #Voracisme